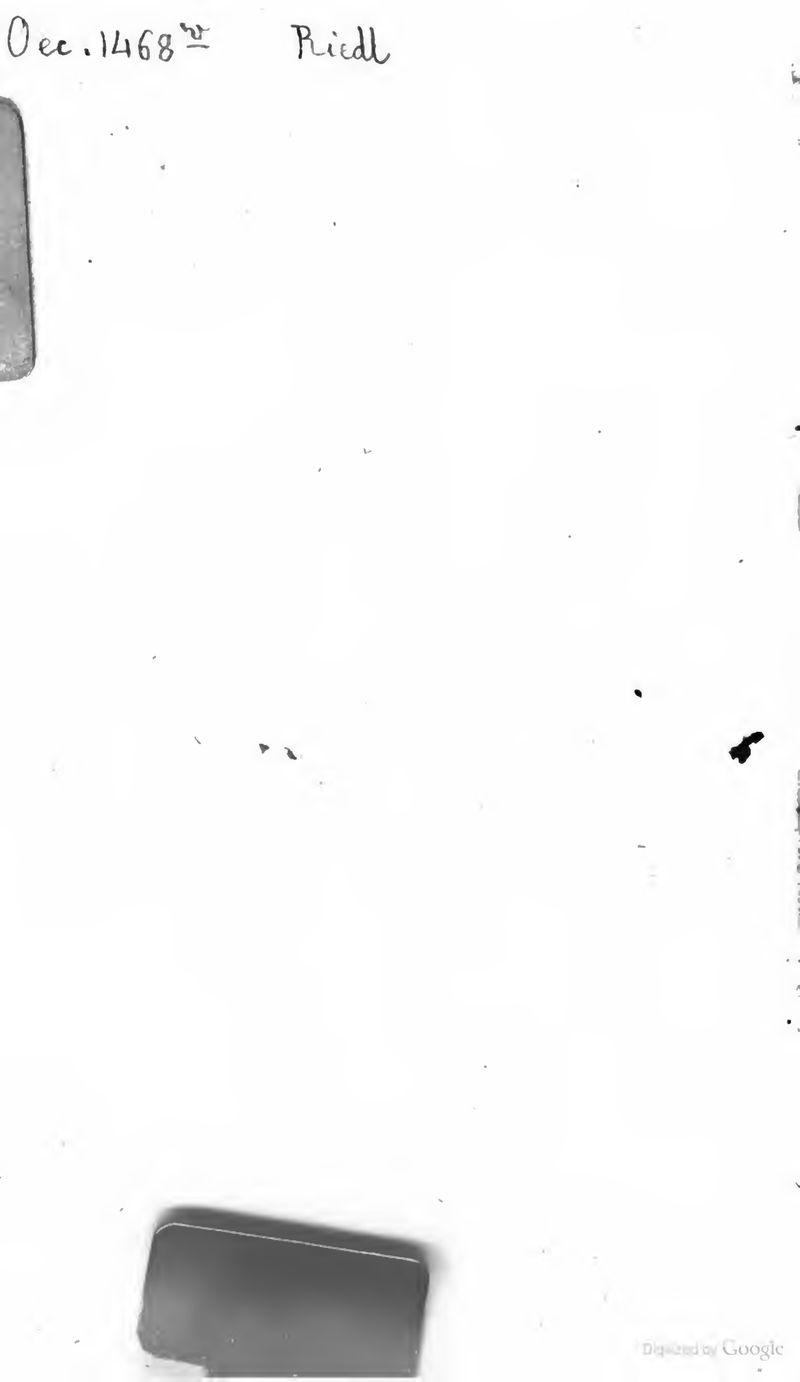




Lindauer Kochbuch,

für

guten bürgerlichen

und

feineren Tisch eingerichtet,

bestehend in

achtzehnhundert und zwei, in langjähriger Praxis erprobten Rezepten, wornach Fleisch= und Fastenspeisen, Saucen, Compote, Creme, Sulzen, Kuchen, Torten und anderes Backwerk, Obstgeléen, Marmeladen, Gefrornes, warme und kalte Getränke auf die beste und schmackhafteste Art zubereitet werden können.

Nebst

zuverläßigen Belehrungen

über

Einmachen und Dörren des Obstes und der Gemüse, die verschiedenen Arten Zucker und Glasuren, Verzierungen der Schüsseln, Räuchern und Einpökeln, Ausbeinen, Dressiren, Spicken, Transchiren u. s. w.



und

Speisezetteln für alle Jahreszeiten.

Von

Christine Charlotte Riedl,

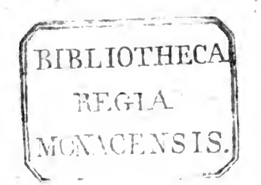
Gastwirthin, früher Köchin in einigen der ersten Hotels und Bäder.

Mit 63 Abbildungen auf 9 Tafeln.

Zweite, vielverbesserte, um 200 Rezepte vermehrte Auflage.

Lindau, 1855.

Verlag von Johann Thomas Stettner.



Vorwort zur ersten Auflage.

Viel und oft wurde ich schon angegangen, die Erfahrungen, welche ich während einer langen Reihe von Jahren im Gebiete der Kochkunst gesammelt habe, durch den Druck zu veröffentlichen. Lange sträubte ich mich dagegen. Ich wies auf die Menge der bereits vorhandenen Kochbücher, unter denen so viele höchst brauchbare und treffliche. Aber meine Freunde gaben nicht nach, so daß ich mich endlich entschloß, ihrem Verlangen zu entsprechen, zumal sie ein so ehrenvolles Vertrauen in meine Vorschriften setzten, und die Versicherung beifügten, daß meine Art zu kochen und die verschiedenen Gerichte zu arrangiren gewiß auch in weiteren Kreisen Beifall finden würde.

Ob nun meine Freunde Recht hatten, indem sie mich bestimmten, mit einem neuen Kochbuch aufzutreten, möge das Publikum entscheiden. Ich trage wenigstens das Bewußtsein in mir, daß ich stets mit größter Lust und Liebe von frühester Jugend an der Kochkunst obgelegen bin, und nichts versäumt habe, um gegenwärtig Bewährtes darin leisten zu können. In einer

höhern Küche genoß ich einen eben so umfassenden als gründlichen Unterricht, hielt mich dann in mehreren großen Städten und Bädern auf, und stehe nun seit vielen Jahren einer eigenen ausgedehnten Wirthschaft vor, wo ich Gelegenheit hatte, fort und fort nach den verschiedensten Richtungen in der praktischen Kochkunst thätig zu sein. Demnach glaube ich für die hier niedergelegten Rezepte wohl einiges Vertrauen ansprechen zu dürfen, um so mehr, als ich bei Auswahl derselben mit der größten Gewissenhaftigkeit und strengsten Prüfung zu Werke gegangen bin.

Hier liegt nun das Buch vor. Es ist für Köchinnen jeden Standes und Alters, besonders auch für junge Frauenzimmer, welche mit der neuern Kochart sich bekannt machen wollen und keine Gelegenheit haben, in einer größeren Küche sich aufzuhalten; dabei bietet es für die verschiedensten Fälle eine möglichst reichhaltige und mannigfaltige Zusammenstellung; mit einem Worte: es ist eine Sammlung bewährter Rezepte für guten bürgerlichen und feineren Tisch, allen Gelegenheiten und Jahreszeiten angepaßt.

Die eingehaltene Ordnung der Speisen ist die, wie letztere bei Tisch gewöhnlich aufeinander folgen. In den Rezepten habe ich mich bemüht, so deutlich und verständlich als immer möglich zu sein; über einzelne Kochvortheile bei diesen oder jenen Gerichten, wie z. B. Klößen, Cremen, Gefrornem ꝛc., finden sich außer den im Texte eingestreuten Vorschriften noch vielfach

ausführliche Vor- und Nachbemerkungen. Nur immer Alles genau und pünktlich beobachtet, und ein günstiges Resultat wird nicht ausbleiben.

Dem Buche sind 63 Abbildungen auf 9 Tafeln beigegeben — in dieser Art und dieser Vollständigkeit wohl noch in keinem Kochbuche vorhanden. Sie wurden unter meiner persönlichen Anleitung aufgenommen, und dürften gewiß die Verständlichkeit so manchen Rezeptes bedeutend erhöhen, vielfach aber auch sehr erwünscht sein, um das Ein und Andere geschmackvoll hiernach darstellen zu können.

Und so empfehle ich denn mein Buch freundlicher Aufnahme, und wünsche von Herzen, daß es recht viel Nutzen stiften möge!

Ch. Ch. N.

Vorwort zur zweiten Auflage.

Anderthalb Jahre waren nach Erscheinen der ersten Auflage dieses Kochbuchs verflossen, als die Verlagshandlung mich mit der angenehmen Mittheilung überraschte, daß die sehr bedeutende Auflage bis auf wenige Exemplare vergriffen sei und ungesäumt zu einer neuen geschritten werden müsse, um den fort und fort von

allen Seiten eingehenden Bestellungen genügend entsprechen zu können.

Ein solch' ungewöhnlich rascher Absatz war mir ungemein erfreulich und schmeichelhaft, zumal mir versichert wurde, daß überall, wohin einmal etliche Exemplare gegangen waren, in Bälde größere, ja oft sehr große Partien nachbestellt wurden. Uebrigens war mir der allgemeine Beifall, den die erste Auflage gefunden hat, eine dringende Aufforderung, nochmals das ganze Buch der sorgfältigsten Prüfung und Revision zu unterziehen, Vieles noch besser und deutlicher darzustellen und zu erklären, und zugleich so manche Rezepte nachzutragen, welche das erste Mal übersehen waren, oder die ich unterdeß noch als gut und wünschenswerth erprobt habe.

Nachdem ich so die Arbeit und den Fleiß eines ganzen Jahres auf diese zweite Auflage verwendet habe, glaube ich solche, als durchgehends verbessert und umgearbeitet, so wie um 200 Rezepte vermehrt, mit desto größerer Zuversicht den deutschen Hausfrauen und Köchinnen übergeben zu dürfen, und wünsche nur, daß mein Kochbuch auch ferner recht vielen Nutzen stiften und freundliche Aufnahme finden möge!

Die Verfasserin.

Einleitung.

Da ich bestrebt war, alles Nothwendige immer gleich bei den Rezepten zu sagen, so kann ich mich hier kurz fassen und auf etliche allgemeine Vorausschickungen beschränken.

Einiges über Kücheneinrichtung.

Jede Küche ist nicht so eingerichtet, daß die in nachfolgenden Rezepten angezeigten Formen, feines Sieb, Kastrol u. s. w., vorhanden sind, was gerade auch nicht wesentlich nothwendig ist; so kann z. B. statt eines kupfernen Kastrols ein irdener Tiegel gebraucht werden. Dagegen sollte in einer guten Küche vorhanden sein: 1) Ein Sieb oder feiner Seiher, ferner ein Sieb oder Seiher, wodurch man Saucen und dergleichen treibt, ein feineres Spitzsiebchen zum Durchgießen der Fleischbrühe, dann noch ein gröberer Seiher oder Durchschlag; 2) eine Schneeruthe von Draht (zu welchem Zwecke man nur drei bis vier Ellen starken Eisendraht glühend macht, erkaltet zu einer Ruthe zusammenbiegt und von einer Seite zusammenbindet) oder eine dergleichen von dicken, abgeschälten Reisern; 3) eine runde, blecherne Form mit zwei bis drei Zoll hohem Rande zu Auflaufen, in Ermanglung eines tauglichen Kastrols auch zu Kastrolpasteten, ferner zu Torten brauchbar; 4) eine Puddingform, nämlich eine blecherne Kapsel, welche einen gut schließenden, mit Scharnier versehenen Deckel hat; 5) einige Backspritzen mit engern und weitern Röhrchen; 6) ein kupfernes, gut verzinntes, rundes Kuchenblech, das einen ein bis anderthalb Zoll hohen, abnehmbaren Rand mit Scharnier hat und besonders zu Obstkuchen gut ist, weil diese meistentheils flüssig sind, vom genannten Blech aber, nachdem der Rand abgenommen, leicht auf die Platte abgeschoben werden können; 7) ein eisernes Backblech; 8) kleine, blecherne

Förmchen und Ringe zum Ausstechen von verschiedenen Figuren, als Blumen, Dreiecken u. dgl., und von Blättern; 9) ein Kartoffelausstecher, d. i. ein scharfes, rundes, vertieftes, mit hölzernem Stiel versehenes Löffelchen in der Größe einer kleinen Kastanie, womit man rohe und gekochte Kartoffeln, auch Rüben, zu gefälliger runder Form aussticht; 10) eine Creme- und Geleeform mit verschiedenen eingetriebenen Figuren, deren Stelle auch die Puddingkapsel vertritt; 11) ein façonnirtes Tortengeschirr und eine Bundform zu Gogelhopfen; 12) eine gröbere und eine feinere Spicknadel, eine Dressirnadel (ist nichts Anderes als eine große Sattlernadel), ein Erbsendrücker, ein Anricht-, Schaum- und Schöpflöffel, ein messingener Mörser, Reibeisen, Wiege- und Hackmesser, Röste und mehrere eiserne und messingene Pfannen; endlich 13) Kochlöffel, Aufziehdeckel, Nudel-, Hack- und Schneidbrett, und Wallholz.

Speisen, welche in Porzellan in den Ofen kommen müssen, werden auf ein Geschirr, dessen Boden fingerdick mit Salz bedeckt ist, gestellt, damit das Porzellan nicht zerspringe.

Rathsam ist es auch, alle Formen, die mit Fett bestrichen sind, auf einem mit einem Rande versehenen Backblech in den Ofen zu bringen. Denn so kommt, im Fall die Form schadhaft ist oder die Masse überläuft, das Auslaufende dann auf das Blech und nicht in den Ofen, in welch' letzterm Fall ein übler Geruch in den Inhalt sich ziehen würde.

Im Allgemeinen sind die kupfernen Kochgeschirre (Kastrole), wenn sie innen dick genug mit unverbleitem Zinn belegt sind, jeder andern Geschirrart vorzuziehen, weil in ihnen ein reinlicheres und viel sichereres Kochen möglich ist. Bei sämmtlichen Metallgeschirren ist jedoch eine Hauptregel, sie stets im reinsten Zustande zu erhalten, und in keinem derselben eine Speise erkalten zu lassen oder schon erkaltet aufzubewahren; Beides ist zu beobachten der Gesundheit willen. Die irdenen Geschirre sind die bekanntesten, und werden auch am häufigsten benützt; man sehe hierbei nur immer auf eine ganz gute Glasur.

Vom Holz und Wasser.

Im Allgemeinen ist hartes, insbesondere Buchen- oder Birkenholz zum **Kochen** das vorzüglichste; denn mit weichem Holz gewinnt man zwar ein schnelles und hell flackerndes Feuer, mit hartem dagegen eine länger anhaltende und bei weitem größere Hitze erzeugende Flamme. Zum Heizen der Bratöfen kann man allerdings weiches Holz und zum Nachlegen hier auch einige Stücke Torf verwenden.

Es ist auch nicht ein und dasselbe, mit welcherlei Wasser man kocht. Man benütze dazu nur weiches Wasser; in hartem würde das Fleisch leicht ein röthliches Aussehen bekommen. Gepumptes Wasser ist vielfach hart, laufendes dagegen gewöhnlich weich, am weichsten das Flußwasser.

Von den Gemüsen und dem Fleisch im Allgemeinen.

Grüne Gemüse sind am besten, wenn sie frisch aus dem Garten kommen und gleich verwendet werden, weil sie durch längeres Aufbewahren ihre frische Farbe und auch von ihrem guten Geschmack verlieren. Muß jedoch Salat, Spinat u. dgl. länger aufbewahrt werden, so wird ein feuchtes Tuch darüber gedeckt. Das Auslesen der Gemüse erfordert die größte Pünktlichkeit, besonders der Insekten und Würmer wegen, welche häufig in den tiefern Fugen der Blätter vorkommen; aus diesem Grunde müssen die Gemüse auch in einem geräumigen Gefäß aus zwei bis drei Wassern gewaschen werden.

Das Alter des Ochsenfleisches erkennt man, wie das der meisten Fleischarten, an der Farbe. Von jüngern Ochsen hat das Fleisch eine frische Röthe, das Fett ist weiß, die Fasern zart; von einem alten Ochsen sieht das Fleisch dunkler und gröber aus, das Fett gelb und trocken.

Das **Kalbfleisch** ist am besten von einem vier bis fünf Wochen alten Kalbe; es soll ein weißes, zartes Aussehen haben, und die Nieren sollen gut mit Fett umwachsen sein.

Beim Hammelfleisch macht nicht nur Alter und Geschlecht, sondern auch die Jahreszeit, zu der es geschlachtet

wird, einen großen Unterschied. Die beste Schlachtzeit währt von Johanni bis Ende des Herbstes. Man muß darauf sehen, das Fleisch eines ein- bis zweijährigen Hammels zu bekommen, welches frisch von Farbe, beim Anfühlen weich und elastisch, und dessen Fett fest und weiß ist. Das Schaf ist dem Hammel weit vorzuziehen. Fleisch von alten Thieren ist unverdaulich, weil es im längsten Kochen zähe bleibt. Doch kann man solches, wie überhaupt alles zähe Fleisch, etwas mürber machen, indem man es in einer Schüssel zugedeckt über Nacht in den warmen Ofen stellt. Es darf hier aber nur warm, ja nicht heiß werden.

Das Schweinfleisch soll von einem jungen, ungemästeten Thiere sein; davon gibt es die besten Braten und das beste Pökelfleisch. Von Mastschweinen wird in der Regel der Speck nur zu Schmalz verwendet und das Fleisch wird geräuchert.

Junge Hirsche und Rehe erkennt man an ihrem hellröthlichen, zarten Fleisch und weißen Fett. Das beste Fleisch hat das Hirschkalb.

Die besten Hasen sind die halb ausgewachsenen. Das Alter läßt sich am Gliederbau erkennen; sind die Läufe schwer zu brechen, so ist der Hase alt.

Das Schwarzwildpret zeugt von Alter, wenn die Schwarte dick und zähe und die Knochen groß sind.

Vom Geflügel und den Fischen.

Indiane und Kapaunen sind gut, selbst wenn sie schon ein Jahr alt. Der junge Hahn hat glatte, schwarze Füße und einen kurzen Sporn, die alte Henne zähe, rothe Füße oder Ständer. Der halb ausgewachsene Indian ist ein feiner Braten, der völlig ausgewachsene ein Jahr alte saftig und wohlschmeckend.

Gänse sind um Martini gut, jedoch die halb ausgewachsenen, welche im August schon brauchbar, den ersteren vorzuziehen, weil ihr Fleisch viel feiner ist. Enten sind tauglich, sobald sie befiedert; doch schmecken sie am besten vier bis sechs Monate alt. Man erkennt bei Gänsen und

Enten daß sie jung sind, wenn die Füße und der Schnabel glatt und frisch röthlich und die Augen feurig, namentlich aber wenn das Schlußbein nicht hart ist und sich leicht biegen läßt.

Junge Hühner sollten immer fett sein; alte Hühner werden nur zu Suppen verwendet. Bei jungen Reb- und Haselhühnern ist die erste Spitzfeder des Flügels etwas abgerundet.

Junge Tauben haben unter den Flügeln noch keine Federn, nur Flaum; eben so die jungen Wildtauben.

Das Wildgeflügel sollte, wenn Zeit und Witterung es erlaubt, wenigstens acht Tage mit den Federn aufgehängt werden. Das junge erkennt man an dem glänzenden Aussehen der Federn, und die Füße sind immer etwas zarter wie bei dem ältern.

Fische, welche in Weihern und Teichen gefangen werden, haben immer einen Moosgeruch. Damit sie diesen verlieren, muß man sie wenigstens drei bis vier Tage vor dem Gebrauch in einen Brunnen oder solchen Fischbehälter bringen, worein der Brunnen läuft. Bringt man die Fische todt in die Küche, so erkennt man ihr Frischsein an den schönen rothen Ohren und glänzenden Augen.

Krebse sind am besten von Mai bis August.

Maß und Gewicht.

Das angegebene Maß und Gewicht ist bayerisches. Nachstehend findet man solches mit dem der benachbarten Länder verglichen:

Bayern:	1 Maß.	1 Schopp.	1 Pfd.	1 Loth.
Oesterreich:	3 Seidel.	3/4 Seidel.	1 Pfd.	1 Loth.
Württemberg:	2 1/3 Schopp.	7/12 Schopp.	1 1/5 Pfd.	1 1/5 Loth.
Baden:	7 1/3 Glas.	1 3/4 Glas.	1 1/8 Pfd.	3 1/2 Quentch.
Schweiz:	7/10 Maß.	1/6 Maß.	1 1/8 Pfd.	1 1/8 Loth.

Das Kreuzerbrod (die Semmel) ist durch das ganze Buch zu vier Loth Gewicht angenommen.

Die Gerichte berechnen sich im Allgemeinen für acht bis zehn Personen.

Brühen.

1. Gewöhnliche Fleischbrühe (Bouillon).

Fünf bis sechs Pfund Rindfleisch wird geklopft, gewaschen, mit starkem Bindfaden überbunden, und mit frischem Wasser zum Feuer gesetzt. Wenn es zu sieden anfängt, wird der aufsteigende Schaum so lange abgeschöpft, bis sich keine Unreinigkeit mehr zeigt, und die Brühe, nachdem ein Theil des obenaufschwimmenden Fettes abgenommen worden, klar und hell fortkocht. Alsdann kommt Petersilie, Sellerie, gelbe Rüben, Lauch, nach Belieben ein Stückchen Kohlkopf in Scheiben geschnitten, und eine Handvoll Salz daran. Mit diesem allen wird das Fleisch drei Stunden langsam (aber nicht zugedeckt, damit die Brühe hell werde) gekocht, nach welcher Zeit es weich sein wird. — Diese Fleischbrühe kann man zu jeder beliebigen Suppe benützen. Verwendet man dieselbe zu einer klaren Suppe, so bekommt sie ein schöneres Aussehen, wenn man ein paar Fäden Safranblüte mit einigen Löffeln siedender Fleischbrühe anbrüht, und dieß vor dem Anrichten in die zur Suppe bestimmte Fleischbrühe gießt.

2. Braune Fleischbrühe (Jus).

Der Boden eines Kastrols wird mit gutem Fett, einer zerschnittenen Zwiebel und einer in Scheiben geschnittenen gelben Rübe belegt. Hierauf schneidet man zwei bis drei Pfund mageres Rindfleisch in kleine Stücke, und legt diese auf die Zwiebel und gelbe Rübe; hat man Abfälle von rohem Fleisch, so können solche ebenfalls dazu verwendet werden, mit Ausnahme des gebeizten Wildes. Nun läßt man das Ganze zugedeckt braten, bis es braun ist (doch muß man sehr Acht geben, daß es nicht anbrenne, was sehr leicht geschieht); dann wird es mit einem Schöpflöffel kaltem Wasser übergossen und damit aufgelöst. Zeigt sich die Brühe schön braun, so wird mit vier Maß gewöhnlicher Fleisch-

brühe aufgefüllt, im andern Fall aber noch länger gebraten, bis die gehörige Bräune vorhanden. Nachdem eine halbe Selleriewurzel, Lauch und Petersilie beigefügt ist, läßt man Alles drei Stunden langsam kochen; dann wird das Fett rein abgenommen, die Brühe durch das Sieb geschüttet, und zum Gebrauch zurückgestellt.

3. Glace.

Diese Brühe gleicht der vorbeschriebenen, nur mit dem Unterschied, daß hierzu einige klein verhackte Kälberfüße, der vordere Knochen vom Kalbsschlägel mit dem Schenkel, und die Abfälle vom Geflügel kommen. Das Wurzelwerk bleibt sich gleich, Salz gibt man jedoch wenig oder gar keines dazu. Bei dem Auffüllen mit Wasser darf, damit sie kräftiger werde, nicht so viel wie bei Nr. 2 aufgegossen werden. Nach drei Stunden langsamen Kochens wird die Brühe durch's Sieb gegossen und das Fett rein abgenommen; ist sie dann einige Zeit gestanden, so wird sie langsam bis auf den Bodensatz in ein reines Kochgeschirr abgeschüttet, und hierauf auf starkem Feuer so schnell als möglich eingekocht. Bei beginnendem Dickwerden muß man mit einem Kochlöffel anhaltend fest auf dem Boden rühren, damit sie nicht anbrenne. Wenn die Glace in dicken Fäden vom Löffel läuft, wird sie in eine Schüssel gegossen, worin man sie erkalten läßt, und dann im Keller zum Gebrauch aufbehält. — Die Glace ist in großen Küchen unentbehrlich, in bürgerlichen wird sie mit Bratenbrühe ersetzt. Soll etwas mit der Glace angestrichen werden, so wird sie zuvor mit dicker, rein abgefetteter Bratenbrühe vermengt.

4. Bouillontafeln. Suppenzeltchen.

Werden ganz nach Nr. 3 zubereitet, nur ungesalzen. Die sich dick spinnende Flüssigkeit wird unter fortwährendem schnellen Umrühren noch weiter eingedickt und fester eingekocht, in beliebige Geschirre, z. B. tiefe Teller, Chocoladeförmchen, geleert, bis zum gänzlichen Erkalten stehen gelassen, dann herausgenommen, die Tafeln mehrere Tage an die Luft oder an einen warmen

Ort zum Abtrocknen gelegt, und in Papier eingewickelt zu weiterm Gebrauch aufbewahrt. — Eignen sich namentlich für Reisen. Zu einer Tasse Bouillon nehme man ein nußgroßes Stückchen, löse es unter Rühren mit einer Tasse kochendem Wasser auf, würze mit etwas Salz und geriebener Muskatnuß, und man wird die kräftigste Brühe erhalten.

5. Hühner- oder Kalbfleischbrühe.

In ein Kastrol wird etwas Butter geschnitten, und hierauf eine verschnittene Zwiebel, eine halbe Sellerie und eine gelbe Rübe gelegt. Nun theilt man eine sauber geputzte alte Henne in vier Stücke, verhaut Kalbsknochen, an denen noch etwas Fleisch, in kleinere Theile, legt dieß auf das Wurzelwerk, und läßt das Ganze zugedeckt eine Viertelstunde langsam anbraten. Hernach wird es mit drei Maß gewöhnlicher Fleischbrühe aufgefüllt, zum Kochen gebracht, gehörig abgeschäumt und mit etwas Muskatblüte, Lauch und Petersilienwurzel drei Stunden langsam fortgekocht, dann durch's Sieb geschüttet, und das Fett abgenommen.

6. Fleischbrühe zu verbessern.

Ist man nicht im Besitz einer hellen, kräftigen Fleischbrühe, und sollte schnell welche haben, so wird ein Viertel- oder ein halb Pfund rohes, etwas verhacktes Rind- oder Kalbfleisch im Mörser mit einem Ei fein zu einem Teig gestoßen, letzterer in eine Schüssel genommen, mit einem Schöpflöffel kaltem Wasser, oder besser mit kalter Fleischbrühe angerührt, und sodann mit der gehörigen Portion von der vorräthigen Fleischbrühe aufgefüllt. So läßt man das Ganze langsam eine gute Stunde kochen, während welcher Zeit die Brühe sehr schmackhaft und hell werden wird, worauf man sie durch ein reines Tuch gießt und gleich heiß verwendet.

7. Fastenbrühe.

Ein Viertelpfund Butter wird in einem Kastrol mit drei verschnittenen Zwiebeln, zwei Sellerieköpfen, zwei gelben Rüben, Petersilienwurzeln, vier Handvoll dürren Erbsen,

vier Pfund ordinären zerschnittenen Fischen, vier Lorbeerblättern, vier Stück Nelken, einigen Pfefferkörnern, Muskatblüte und Salz zugedeckt so lange gedünstet, bis das Ganze eine gelbliche Farbe bekommt, worauf dann sechs bis acht Maß Wasser dazugegossen werden. Nun wird die Brühe zugedeckt drei Stunden langsam gekocht, und zuletzt durch ein Haarsieb oder besser durch eine reine Serviette geseihet.

Suppen.

a. Fleischsuppen.

8. Schwarzbrodsuppe.

Zwei gute Schöpflöffel Roggenbrod wird fein geschnitten, im Ofen braun gebäht, und in guter, fetter, siedender Fleischbrühe ein paarmal aufgekocht. Sobald die Suppe angerichtet ist, gibt man für jede Person ein Ei darein, worauf man sie, damit dadurch das Ei zusammengezogen und gebunden wird, zugedeckt noch fünf Minuten stehen läßt, und dann mit kleingeschnittenem Schnittlauch und Pfeffer bestreut. — Man kann auch nur zwei Eier verwenden, welche dann, mit etwas Wasser gut verklopft, beim Anrichten an die Suppe gerührt werden.

9. Durchgetriebene Schwarzbrodsuppe.

Feingeschnittenes Schwarzbrod wird gebäht, und mit guter Fleischbrühe eine halbe Stunde zugedeckt langsam gekocht, dann wird das Ganze durch ein Sieb getrieben, wieder auf's Feuer gesetzt, mit etwas Fleischbrühe verdünnt, mit dem Schöpflöffel einigemal aufgezogen, und, ohne es kochen zu lassen, heiß angerichtet. Nun verklopft man zwei bis drei Eigelb mit einem halben Schoppen gutem sauren Rahm, rührt sie in die Suppe, und bestreut diese mit Schnittlauch oder Petersilie und Pfeffer.

10. Schwarzbrodsuppe mit einer Kruste.

Schwarzbrod wird fein geschnitten, gebäht und mit siedender Fleischbrühe einigemal aufgekocht. Nun werden in kleine Theile abgedrehte und einmal in der Brühe aufgekochte oder in feine Scheiben geschnittene und zuvor abgebratene Bratwürstchen in die Schüssel gethan, und die heiße Suppe darüber angerichtet; über solches wird dann mit dem Löffel eine Handvoll geriebenes, in Butter gelb geröstetes Schwarzbrod gegeben, und die Suppe mit Schnittlauch und etwas feinem Pfeffer bestreut.

11. Gebähte Schnitten.

Man schneidet zwei Kreuzerbrode in feine Schnitten, und röstet solche in einer Röhre oder auf dem Roste schön gelb. Hierauf verrührt man in der zum Auftragen bestimmten Schüssel zwei bis drei Eidotter mit ein wenig Wasser, gibt die Schnitten darein, gießt mit guter kochender Fleischbrühe auf, und würzt dann mit Schnittlauch oder Muskatnuß.

12. Gebackene Schnitten.

Es werden zwei gestrige Kreuzerbrode abgerieben oder abgeschält, dann in feine Scheiben geschnitten, jede dieser Scheiben in verklopften Eiern umgekehrt, und so aus heißem Schmalz schön gelb gebacken. Nun läßt man sie in der gehörigen Portion siedender Fleischbrühe eine halbe Viertelstunde aufkochen, richtet sodann die Suppe behutsam an, und gibt sie mit Schnittlauch bestreut zu Tisch.

13. Goldwürfelsuppe.

Zwei abgeschälte Kreuzerbrode werden in Würfel geschnitten, dann vier Eier mit einem halben Schoppen Milch verklopft und an die Würfel gegossen. Sind diese nach öfterem Umdrehen durchaus weich, so werden sie in heißem Schmalz gelb gebacken, in die Schüssel gelegt, mit siedender brauner oder weißer Fleischbrühe übergossen, und die Suppe mit Muskatnuß oder Schnittlauch gewürzt. — Man kann weichgesottene Lebern und Mägen von jungen Hühnern, ebenfalls

gewürfelt, dazu thun; von den Mägen muß dann die harte Haut abgeschnitten werden.

14. Nudelsuppe.

Zwei Eier werden gut verrührt, und mit feinem Mehl zu einem festen Teig angemacht, welcher auf das Backbrett genommen, recht gut geknetet, und hierauf in zwei gleiche Theile zerschnitten wird, deren jeden man zu einem kleinen Laibchen wirkt, und nun zwei sehr dünne Flecke auswalzt. Diese trocknet man gehörig, und schneidet sie dann, zusammengerollt, in beliebige feine Nudeln, welche man, auseinandergezettelt, in kochendes Salzwasser leicht einsäet und darin einmal stark aufwallen läßt. Hierauf gießt man sie durch einen Durchschlag, und kocht sie, wenn sie abgelaufen sind, in der dazu bestimmten siedenden braunen oder weißen Fleischbrühe ein paarmal auf. Alsdann werden sie angerichtet, mit gestoßener Muskatblüte gewürzt, und nachdem sie eine Viertelstunde warm gestellt wurden, zu Tisch gegeben. — Man kann die Nudeln auch sofort in der Fleischbrühe kochen, doch erscheint diese dann nicht mehr so klar.

15. Grüne Nudelsuppe.

Hiezu wird in obigen Teig ein Eßlöffel Spinattopfen (Nr. 1779) geknetet, wodurch die Nudeln eine grüne Farbe erhalten. Sie werden in Wasser abgekocht wie obige, und dann in weißer Fleischbrühe ein paarmal aufgekocht.

16. Fleckchensuppe.

Der Teig wird bereitet, zu Flecken ausgewalzt und diese getrocknet wie bei der Nudelsuppe; statt daß jedoch letztere zu Nudeln geschnitten werden, forme man mit dem Kuchenrädchen länglich viereckige Fleckchen, welche einige Minuten länger aufkochen müssen als die Nudeln, und nach dem Anrichten gleich zu Tisch gegeben werden.

17. Grüne Fleckchensuppe.

Der Teig wird wie in Nr. 15 mit Spinattopfen gefärbt, und die Suppe dann ganz nach voriger Nummer bereitet.

18. Gewiegte oder geriebene Gerste.

In einer Schüssel werden zwei Eier gut verklopft, und hieran rührt man dann so viel von feinem Mehl, daß ein fester Teig daraus wird. Diesen nimmt man auf das Backbrett, knetet ihn so fest wie möglich zusammen, und wiegt ihn alsdann oder reibt ihn auf einem Reibeisen. Die dadurch gewonnene Gerste läßt man trocknen, und säet solche unter einigem Rühren in kräftige siedende Fleischbrühe. Nachdem sie fünf Minuten langsam fortgekocht, wird sie angerichtet, und mit Muskatnuß und Schnittlauch bestreut zu Tisch gegeben. — Leichter läßt sich der hiezu erforderliche Teig zusammenbringen, wenn man das Mehl auf ein Backbrett häuft, in die Mitte eine Grube macht, darein die Eier einschlägt, und das Ganze mit einem großen Messer (auch Hackmesser) nun tüchtig zusammen- und durcheinanderhackt. Es wird dann, wie oben, mit den Händen zu einem sehr festen Teig gearbeitet, und dieser am Reibeisen gerieben.

19. Maccaronisuppe.

Die Maccaroni bestehen aus einem fest gekneteten und gepreßten Teig, der von Mehl und Wasser in Fabriken bereitet wird; die neapolitanischen sind die besten. — Zur Suppe werden die Maccaroni in Stücke gebrochen, in siedendem Salzwasser zehn Minuten weichgekocht, dann in einen Seiher geschüttet, in kaltes Wasser gelegt, hierauf in klarer siedender Fleischbrühe einigemal aufgekocht, und die Suppe dann angerichtet. Es wird hiezu geriebener Parmesankäs aufgestellt.

Auf gleiche Art werden die spanischen Nudeln, die kleinen Sternchen u. s. w. gekocht. Das Absieden in Salzwasser geschieht, damit sich der unangenehme Beigeschmack verliere, und sie ganz rein in der Suppe erscheinen.

20. Maccaronisuppe auf andere Art.

Die Maccaroni kocht man wie in voriger Nummer ab. Unterdessen wird ein Stückchen Butter in einem Kastrol zer-

lassen, ein Kochlöffel Mehl darin weiß geröstet, dann mit der zur Suppe erforderlichen Portion Fleischbrühe angerührt und aufgefüllt, dieß mit wenigem aufgelösten Safran leicht gelb gefärbt und eine Viertelstunde durchgekocht, worauf man es durch's Sieb über die abgekochten, zuvor schon in die Suppenschüssel angerichteten, noch siedheißen Maccaroni gießt, zwei mit etwas Wasser verklopfte Eigelb daruntermengt, und über das Ganze dann zwei bis vier Eßlöffel geriebenen Parmesankäs streut.

21. Kräpfchensuppe.

Der Teig, welcher ganz derselbe wie bei der Nudelsuppe ist, wird in sehr feine Flecke ausgewalzt, die man ein wenig abtrocknen läßt. Inzwischen wird etwas Rind- oder Kalbfleisch mit einer halben Zwiebel, Zitronenschalen und Petersilienlaub fein gewiegt, dann mit zwei Eiern, Salz, Pfeffer und Muskatnuß gut untereinander gerührt. Nun sticht man die Flecke mit einem Ausstecher, der die Größe eines kleinen Glases hat, zu lauter Plätzchen aus, bestreicht solche mit Ei, das mit einem Eßlöffel Wasser verklopft wurde, und setzt sodann auf jedes einen kleinen Kaffeelöffel voll von obigem Gehäck. Hernach werden die Plätzchen zur Hälfte überbogen, so daß sie Halbmonde bilden, die Kräpfchen an den Enden gut zusammengedrückt, damit sie beim Kochen nicht aufgehen, in guter Fleischbrühe eine kleine Viertelstunde gekocht, und dann angerichtet. — Feiner werden die Kräpfchen, wenn statt obigem Gehäck die Masse, welche beim Lungenstrudel (Nr. 454) angegeben ist, dazu verwendet wird.

22. Traufsuppe.

Vier Kochlöffel Mehl wird mit vier Eiern, Salz und zwei bis drei Eßlöffeln Milch zu einem dickflüssigen Teig angerührt, den man durch einen großlöcherigen Schaumlöffel langsam in gute siedende Fleischbrühe laufen läßt, daß es ganz kleine Klümpchen gibt. Wenn die Suppe einmal aufgekocht hat, wird sie sofort angerichtet, und mit Muskatnuß und Schnittlauch bestreut. — Daß der Teig hiezu weder zu

dick, noch zu dünn sein darf, versteht sich von selbst. Ist er zu dick, so läuft er nicht, und wäre er zu dünn, so würde die Suppe zerfahren.

23. Einlaufsuppe.

So viel Personen, so viel nimmt man Kochlöffel Mehl, und zu jedem Kochlöffel Mehl ein Ei. Die Eier werden je eins nach dem andern mit dem Mehl und etwas Salz gut verrührt, daß es einen glatten und flüssigen Teig gibt, welchen man in gute Fleischbrühe unter fortwährendem Sude einlaufen läßt. Das Gefäß mit dem Teig muß hoch gehalten werden, daß letzterer in einer feinen Rinne herunterläuft. Wenn man einen Theil desselben langsam hat einlaufen lassen, faßt man solchen in eine Schüssel heraus, und verfährt dann in gleicher Weise mit dem übrigen Teig, bis er zu Ende ist. Hernach bringt man alles Herausgefaßte wieder in die Fleischbrühe, läßt es einmal aufsieden, und gibt es mit Muskatnuß und Schnittlauch bestreut zu Tisch.

24. Spätzchensuppe.

Ein halb Pfund Mehl wird mit drei Eiern und einem halben Schoppen lauer Milch zu einem Teig angemacht, in welchen vier Loth zerlassene Butter und etwas Salz kommt. Ist Alles sehr gut durcheinandergeschlagen, und der Teig so dick, daß er nicht über den Löffel rinnt (falls er dünner wäre, müßte mit Mehl und fernerem Abschlagen nachgeholfen werden), so wird er in einen Durchschlag mit erbsengroßen Löchern (Spatzenmodel) genommen, und mit dem Kochlöffel in die siedende Fleischbrühe getrieben. Während des Durchlaufens werden die Spätzchen öfters aufgerührt, damit sie sich schön theilen. Sind sie einigemal aufgekocht, so richtet man sie an, bestreut sie mit feingeschnittenem Schnittlauch, und gibt sie sogleich zu Tisch. — Schöner sieht die Suppe, wenn die Spätzchen in kochendes Salzwasser getrieben, und nach dem Aufkochen sofort in siedende braune oder weiße, bereits in die Suppenschüssel angerichtete Fleischbrühe gelegt werden.

25. Gewöhnliche Spätzchensuppe.

Ein halb Pfund Mehl wird mit einem Ei, etwas Salz und einem Schoppen lauer Milch oder Wasser zu einem zähen Teig angemacht; diesen treibt man mit dem Kochlöffel durch einen Spatzenmodel in kochendes Salzwasser, und rührt die Spätzchen öfters auf. Sobald sie aufgekocht sind, werden sie herausgenommen, in kochende klare Fleischbrühe gelegt, und sogleich mit Schnittlauch bestreut zu Tisch gegeben. — Statt in einen Spatzenmodel kann der Teig auch löffelweise auf ein eigens dazu hergerichtetes, mit einer Handhabe versehenes, in Wasser getauchtes Brettchen dünn aufgestrichen und mit einem Messer, am besten einem hölzernen, fein in strudelndes Salzwasser geschabt werden, so daß die Spätzchen fein nudelartig aussehen. Ist ein Theil des Teiges eingeschabt, so nimmt man die in die Höhe gekommenen Spätzchen heraus, legt sie in eine Schüssel mit lauem Wasser, damit sie nicht aneinander kleben, und verfährt mit dem übrigen Teig auf gleiche Weise. Wenn Alles eingeschabt ist, werden sämmtliche Spätzchen durch einen Seiher abgegossen, in die Suppenschüssel in kräftige siedende Fleischbrühe gelegt, und sogleich mit Schnittlauch bestreut aufgetragen.

26. Eiersuppe.

Drei Kochlöffel Mehl werden mit einem halben Schoppen kaltem Wasser glatt angerührt, und hierauf fünf bis sechs Eier, ein Schöpflöffel gute Fleischbrühe und etwas Salz dareingegeben. Dieß läßt man in siedende Fleischbrühe laufen, und hierin einigemal aufkochen, bis es zu kleinen Klümpchen zusammengeronnen ist, wo die Suppe dann angerichtet, gewürzt und aufgetragen wird.

27. Rothe Eiersuppe.

Wird zubereitet und beendigt wie vorhergehende, nur kommt in den Teig ein Schöpflöffel zerlassene Krebsbutter (Nr. 233).

28. Eiersuppe auf andere Art.

Man rührt drei Kochlöffel Mehl mit kaltem Wasser dickflüssig an, woran dann nach und nach sechs Eigelb gut gerührt werden. Unterdeß schlägt man von den sechs Eiweiß einen festen Schnee, mengt diesen unter den Teig, und schüttet nun letztern langsam in siedende Fleischbrühe. Nachdem das Ganze einigemal aufgekocht, wird die Suppe mit Muskatnuß bestreut sogleich servirt.

29. Baumwollsuppe.

Ein Viertelpfund Butter wird schaumig gerührt, hernach schlägt man vier Eier darein und gibt, wenn dieß wohl verrührt ist, vier Kochlöffel Mehl, etwas Salz und Muskatnuß, und vier Eßlöffel Rahm dazu. Sobald die Fleischbrühe kocht, wird der Teig mit dem Kochlöffel hineingezettelt. Nach einmaligem Aufsud ist die Suppe fertig.

30. Gestockte Eiersuppe (Eierkäs, Eier-Consommé).

Eine halbe Maß kalte Fleischbrühe wird mit vier ganzen Eiern, vier Eigelb, Salz und Muskatnuß recht gut verklopft, und dieß in eine mit Butter bestrichene Auflaufform gegossen, welche in ein passendes Geschirr gestellt wird, wo man so viel kochendes Wasser darangießt, daß die Form zur Hälfte im Wasser steht. Nun wird das Geschirr mit einem passenden Deckel zugedeckt, in den heißen Ofen gestellt, und das Ganze eine halbe Stunde ununterbrochen gedämpft, bis es sich fest anfühlen läßt; dann wird es umgestürzt, in Scheiben geschnitten oder mit einem Löffel ausgestochen, kochende braune oder gewöhnliche Fleischbrühe in die Schüssel gegossen, die ausgestochenen Eierkäse hineingelegt, und die Suppe sogleich zu Tisch gegeben.

31. Flädleinsuppe.

Vier Kochlöffel Mehl wird mit etwas Salz, drei Eiern und anderthalb Schoppen Milch zu einem flüssigen Teig angerührt, zu gleicher Zeit in einer breiten, niedern Pfanne Schmalz heiß gemacht, dieses in ein kleines Pfännchen

geschüttet und warm gestellt. Hierauf gießt man mit einem Schöpflöffel den Teig in die Pfanne, und läßt ihn durch beständiges Drehen und Wenden derselben überall herumlaufen; es darf aber nicht zu viel Teig genommen werden, damit die Flädlein so dünn wie Papier werden. Ist das Flädlein auf der einen Seite gebacken, so wendet man es mittelst eines Backschäufelchens um und läßt es auch auf der andern Seite backen, aber nicht braun, sondern immer nur schön gelb. Alsdann wird wieder ein wenig Schmalz in die Pfanne gethan und gleichermaßen verfahren, und so fort, bis der Teig aufgebraucht ist. Hierauf werden die Flädlein zusammengerollt, fingerbreite Streifen daraus geschnitten, diese in die Suppenschüssel gelegt, mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreut, und kochende kräftige Fleischbrühe darüber angerichtet.

32. Gefüllte Flädleinsuppe.

Gelbgebackene Flädlein werden mit Kalbfleisch-, Haschee- oder Kalbsmilchleinfarce (Nr. 1181, 1180, 1185), auch mit der Brätmasse von Nr. 97, je auf einer Seite messerrückendick überstrichen, jedes dann wurstartig fest zusammengerollt, in zweifingerbreite Stückchen geschnitten, und sämmtliche nun in siedender Fleischbrühe eine kleine Viertelstunde aufgekocht. Hierauf wird die Suppe mit dem Anrichtlöffel behutsam angerichtet, mit Muskatnuß gewürzt, und sogleich aufgetragen.

33. Geschwungene Reissuppe.

Ein halb Pfund Reis wird ausgelesen, gewaschen, mit ein paar Schöpflöffel kochendem Wasser zum Feuer gesetzt, so oft sich Dickwerden zeigt immer mit kochender klarer Fleischbrühe verdünnt, und so ungefähr zwei Stunden zugedeckt langsam gekocht. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird ein Kochlöffel Mehl, mit kalter Milch glatt angerührt, an die Suppe gegossen, diese noch einigemal damit aufgekocht, und zwei Loth frische Butter und etwas gestoßene Muskatblüte dareingethan. Während des Aufkochens wird sie mit dem hölzernen Schneebesen geschlagen, dann angerichtet und gleich zu Tisch

gegeben. — Hiezu kann man geriebenen Parmesankäs
stellen.

34. Rothe Reissuppe.

Ganz dieselbe wie vorhergehende, nur mit dem U
schied, daß vor dem Anrichten, statt zwei Loth frische B
vier Loth Krebsbutter (Nr. 233) genommen wird.

35. Braune Reissuppe.

Ein halb Pfund gewaschener Reis wird in klarer Fl
brühe langsam gekocht, bis er weich ist; doch muß er
geblieben sein. Unterdeß wird gute braune Fleischbrühe
gekocht, der Reis mit dem Schaumlöffel in die Su
schüssel gethan, die kochende braune Brühe darübergeg
und etwas Muskatnuß daraufgerieben.

36. Reissuppe mit einem alten Huhn.

Eine gute alte Henne wird sauber geputzt, ausgewa
in vier Theile zerschnitten, und diese mit dem rein gep
Magen und Leber und so viel frischem Wasser, als
Suppe erforderlich ist, zum Feuer gesetzt. Bei beginne
Kochen wird rein abgeschäumt, dann ein halb Pfund
eine Sellerieswurzel, eine gelbe Rübe und das gehörige
dazugethan, und das Ganze so lange gekocht, bis H
und Reis weich ist. Nun nimmt man die Wurzeln he
richtet die Suppe an, und gibt sie mit Muskatnuß be
zu Tisch. — Gewöhnlich servirt man die Henne, in kle
Stücke transchirt, extra auf einer Platte.

37. Reisschleim.

Ein Pfund bester Reis wird rein verlesen, gewa
und in kräftiger Fleischbrühe langsam ganz weich ge
dann etwas verrührt, durch ein Haarsieb gegossen,
Verhältniß mit guter Fleischbrühe verdünnt, und die S
mit Muskatnuß gewürzt.

38. Gerstensuppe.

Ein und ein halber Vierling feine Kochgerste wir
einem Kastrol in vier Loth Butter weiß geröstet, bi

aufsteigen will, worauf ein Kochlöffel Mehl dareingethan und sie einigemal damit umgerührt wird, dann füllt man mit klarer Fleischbrühe auf, und läßt sie drei bis vier Stunden zugedeckt langsam kochen. Ist die Suppe nach dieser Zeit schleimig und die Körner weich, so wird sie angerichtet. — Wünscht man nur den Schleim der Gerste, so wird die Suppe beim Anrichten durch ein Sieb oder einen feinen Durchschlag gegossen.

39. Geschwungene Gerstensuppe.

Wie bei der vorhergehenden wird ein und ein halber Vierling feine Gerste in vier Loth Butter weiß geröstet, bis sie aufsteigen will, dann mit klarer Fleischbrühe aufgefüllt, und langsam drei bis vier Stunden gekocht. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten rührt man einen Kochlöffel Mehl mit Rahm an, gießt ihn an die Suppe, und kocht sie noch einigemal damit auf, worauf sie durch's Sieb getrieben und wieder auf's Feuer gesetzt wird. Hierauf kommen zwei Loth frische Butter und etwas Muskatnuß darein, und während die Suppe heiß wird, schlägt man sie mit dem hölzernen Schneebesen, richtet sie dann an, und trägt sie sogleich auf. — In diese Suppe werden öfters Fleischstückchen von Kalbsknochen gelegt und damit zu Tisch gegeben.

40. Griessuppe.

In kochende Fleischbrühe wird ein Schoppen Gries gerührt, welchen man eine Stunde langsam kochen läßt. Vor dem Anrichten verklopft man zwei Eigelb in der Suppenschüssel mit zwei Löffel Rahm, worauf die Suppe darüber angerichtet und mit Muskatnuß und Schnittlauch bestreut wird.

41. Eiergriessuppe.

Auf einem Backbrett wird ein Schoppen Gries mit drei Eiern so lange untereinandergemischt und mit der Hand gerieben, bis Beides einander gehörig angenommen hat, hierauf legt man solches auseinander und trocknet es, so, daß der Gries, mit den Händen gerieben, wieder in seiner

ursprünglichen Form erscheint. Dann wird er in kochende Fleischbrühe eingesäet, drei Viertelstunden langsam gekocht, und die Suppe mit Schnittlauch bestreut zu Tisch gegeben.

42. Grüne Kernsuppe.

Zwölf Loth gemahlene, gestoßene oder auch ganze grüne Kerne werden in kochende Fleischbrühe eingesäet, und zwei bis drei Stunden langsam weich, dünn schleimig gekocht, dann zwei Eigelb in der Suppenschüssel mit zwei Eßlöffel süßem Rahm verklopft, und die Suppe zuletzt nach Belieben über klein würflig geschnittenes, in Butter gelb geröstetes Weißbrod angerichtet. — Sollten die Kerne schon etwas stark sein, so werden sie vor dem Kochen acht bis zwölf Stunden in kaltes Wasser geweicht.

43. Sagosuppe.

Ein Viertelpfund weißer Sago wird in klare kochende Fleischbrühe gerührt, und muß darin zwei bis drei Stunden langsam kochen, bis die Körner groß und so glänzend wie Glas sind. Dann werden in der Suppenschüssel zwei Eigelb mit zwei Löffel saurem Rahm verklopft, ein Löffel voll von der Suppe darangerührt, die übrige darüber angerichtet, und das Ganze mit feingewiegter Petersilie oder Muskatnuß bestreut zu Tisch gegeben.

44. Kartoffelsago.

In gute, gewöhnliche, kochende Fleischbrühe wird ein Viertelpfund Sago leicht eingesäet, und eine halbe Stunde gekocht. Das übrige Verfahren ist wie bei vorhergehender Nummer.

45. Braune Sagosuppe.

Ein Viertelpfund brauner Sago wird in kochende braune oder weiße Fleischbrühe leicht eingesäet, dann zwei bis drei Stunden langsam fortgekocht bis er schön weich ist, hierauf die Suppe angerichtet und mit Muskatnuß gewürzt.

46. Kartoffelsuppe.

Roh geschälte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, gewaschen, und mit Sellerie, gelber Rübe, Petersilienwurzel

und Fleischbrühe auf's Feuer gesetzt und weich und kurz gekocht, hierauf zwei Kochlöffel Mehl dareingestäubt, das Ganze mit Fleischbrühe verdünnt und durch einen Durchschlag getrieben. Nun werden die Kartoffeln, mit der erforderlichen Portion Fleischbrühe aufgefüllt, wieder auf's Feuer gesetzt, ein Stückchen frische Butter dareingelegt, und mit dem Schöpflöffel mehreremal aufgezogen, worauf man die Suppe kochend heiß über aus dem Schmalz gebackene Brodwürfel anrichtet.

47. Gewöhnliche Kartoffelsuppe.

Nachdem die Kartoffeln gewaschen, weichgekocht, geschält und ganz erkaltet sind, werden sie am Reibeisen gerieben. Unterdeß läßt man in einem Kastrol ein Stück Butter oder Abschöpffett zerfließen, dämpft gewiegtes Petersilienkraut darin, gibt die geriebenen Kartoffeln dazu, und dämpft sie bis sie anfangen gelb zu werden. Dann gießt man mit guter Fleischbrühe auf, und läßt das Ganze eine halbe Stunde kochen. Hierauf verrührt man in der Suppenschüssel zwei Eigelb mit einem Löffel Wasser, gibt würflig geschnittenes und in Schmalz geröstetes Weißbrod darein, und richtet die Suppe darüber an.

48. Französische Suppe.

Ein Viertelpfund Reis wird mit vier Schöpflöffel Fleischbrühe und einer mit Nelken besteckten Zwiebel langsam weich gedämpft, doch so, daß der Reis ganz bleibt. Unterdeß werden gelbe Rüben und zwei Selleriekköpfe fernig weich gekocht, dann in Scheiben geschnitten, und mit einem kleinen Ausstecher ausgestochen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird eine Handvoll verschiedener kleiner Façonen von Maccaroniteig (Nr. 19) in Fleischbrühe einmal aufgekocht, welche dann in der Brühe zugedeckt eine Viertelstunde stehen bleiben, damit sie auflaufen. Beim Anrichten wird Alles mit einem Schaumlöffel in die Suppenschüssel gelegt, und mit heller brauner Fleischbrühe aufgefüllt.

49. Gelberübensuppe.

Zwei bis drei Schöpflöffel länglich geschnittene gelbe Rüben werden in Butter oder Abschöpffett und ein wenig Fleischbrühe langsam weich gedämpft, mit zwei Eßlöffel Mehl eingestäubt, dann durch ein Sieb getrieben, dieses Mus mit kräftiger weißer Brühe aufgefüllt, ein halber Theelöffel Zucker dazugethan, einigemal aufgekocht, mit Muskatnuß und feingeschnittener Petersilie gewürzt, und über in Fleischbrühe weichgekochten, doch noch ganzen Reis angerichtet.

50. Selleriesuppe.

Vier Stück große Sellerieköpfe werden, nachdem sie sauber gereinigt sind, in Scheiben geschnitten, mit Wasser und ein wenig Salz auf's Feuer gesetzt, und zugedeckt weich gedämpft, dann wird ein Stückchen Butter dazugegeben, und mit zwei Eßlöffel Mehl eingestäubt, hierauf das Ganze mit Fleischbrühe verdünnt, aufgekocht und durch ein Sieb getrieben, wieder auf's Feuer genommen, öfters mit dem Schöpflöffel aufgezogen, und einigemal aufgekocht. Unterdeß werden zwei Eier in der Suppenschüssel mit etwas Wasser verklopft, die Suppe langsam darangerührt, und in Schmalz geröstete Brodwürfel oder gebähte Schnitten dareingegeben.

51. Geröstete Selleriesuppe.

Ein großer oder zwei kleine sauber geputzte Sellerieköpfe werden in Würfel geschnitten, eben so zwei bis drei Kreuzerbrode, Beides in ein Kastrol oder einen Tiegel genommen, ein Stückchen Butter beigefügt, und bedeckt gelb angedünstet, gleichsam geröstet. Alsdann füllt man mit einigen Schöpflöffeln guter Fleischbrühe an, und kocht das Ganze so lange, bis die Sellerie durchaus weich ist, worauf man die noch fehlende Fleischbrühe siedend zugießt, nun die Suppe anrichtet, und mit Muskatnuß gewürzt aufträgt. — Schmeckt angenehmer, wenn das zarte grüne Selleriekraut klein verschnitten eine Viertelstunde vor dem Anrichten dareingegeben und mitgekocht wird.

52. Grüne Erbsensuppe.

Eine halbe Maß grüne Brockelerbsen werden mit zwei Eßlöffel feingehackter Petersilie, einem Eßlöffel geschnittener Zwiebel und einer mittelgroßen, feingeschnittenen gelben Rübe in vier Loth Butter und etwas Fleischbrühe weich gedämpft und kurz eingekocht, dann mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit der gehörigen Fleischbrühe verdünnt, noch einigemal aufgekocht, hierauf über feingewürfeltes und in Butter gelb geröstetes Brod angerichtet, und mit Muskatnuß oder gestoßener Muskatblüte gewürzt.

53. Durchgeschlagene grüne Erbsensuppe.

Eine Maß grüne Brockelerbsen werden gewaschen, und mit zwei Eßlöffel feingehackter Petersilie, einer geschnittenen Zwiebel und einer geschnittenen gelben Rübe in vier Loth Butter und drei Schöpflöffel Fleischbrühe zum Feuer gesetzt, wo Alles so lange dämpfen muß, bis sich jeder Theil leicht zerdrücken läßt. Nun stäubt man sie mit zwei Eßlöffel Mehl ein, verrührt sie gut, treibt das Ganze durch ein Sieb, verdünnt es suppenflüssig mit kräftiger weißer Fleischbrühe, gibt zwei Loth Butter dazu, und läßt die Suppe unter öfterem Aufziehen mit dem Schöpflöffel kochend heiß werden, worauf sie über kleingewürfeltes, in Butter gelb geröstetes Brod, oder über etwas in Fleischbrühe weichgekochten Reis angerichtet wird.

54. Suppe von durchgeschlagenen dürren Erbsen.

Eine halbe Maß gute Erbsen werden über Nacht in frisches Wasser geweicht, hierauf mit so viel Wasser als nöthig ist, sie zu bedecken, auf's Feuer gesetzt; wenn sie anfangen zu kochen, wird ein halber Selleriekopf und eine halbe Zwiebel dazugethan. So läßt man sie zugedeckt langsam weichkochen, nimmt die obenaufschwimmenden Hülsen davon ab, und treibt dann Alles durch ein grobes Sieb. Nun wird in einem Kastrol ein Stück Butter oder Schmalz heiß gemacht, zwei Kochlöffel Mehl darin gelb

geröstet, und hierauf das durchgetriebene Mark dareingerührt. Die Suppe wird dann mit Fleischbrühe gehörig verdünnt, ein halber Kaffeelöffel Ingwer dareingethan, und wenn sie einmal aufgekocht ist, über in Würfel geschnittenes, aus dem Schmalz gebackenes Brod angerichtet, und mit feingewiegter Petersilie oder Schnittlauch bestreut. — Nach Belieben können in diese Suppe weichgekochte, fein würflig geschnittene Schweinsrüssel oder feingeschnittene Bratwürstchen gelegt werden.

55. Suppe von dürren Bohnen.

Die Zubereitung dieser Suppe ist ganz wie die der vorhergehenden, nur daß, statt Erbsen, Bohnen genommen werden.

56. Linsensuppe mit Bratwürstchen.

Wird bereitet wie Nr. 54, nur werden nicht alle Linsen durchgetrieben, sondern einige Eßlöffel ganze zurückbehalten, welche man beim Anrichten in die Suppenschüssel legt, und zu den gebackenen Brodwürfeln kommen vor dem Anrichten gut gebratene, in feine Scheibchen geschnittene Bratwürstchen. Man gibt diese Suppe mit feingewiegter Petersilie oder Schnittlauch bestreut zu Tisch.

57. Spargelsuppe.

Drei starke Handvoll rein geputzte und gewaschene Spargeln werden in siedende Fleischbrühe oder Salzwasser gelegt, weichgekocht, und hierauf, so weit sie weich sind, in kleine Stückchen abgeschnitten. Dann legt man sie nebst gerösteten Brodschnitten in die Suppenschüssel, gießt kochende Fleischbrühe und einen kleinen Schöpflöffel von dem Spargelabsud darüber, und gibt zuletzt noch Butternocken darein.

58. Carfiolsuppe.

Man nimmt dazu meist etwas unansehnlichern Carfiol (Blumenkohl), putzt und zerschneidet ihn in kleine Sträußchen, wäscht ihn rein, gibt ihn in siedende Fleischbrühe, und läßt

ihn weichkochen. Hierauf legt man ihn in die Suppenschüssel nebst eben so viel gebackenem Carfiol (Nr. 363) oder gerösteten Brodschnitten und Kalbfleischklößchen, und gießt gute kochende braune oder gewöhnliche Fleischbrühe behutsam darüber. — Nach Belieben können zwei Kochlöffel Mehl, in zwei Loth Butter gedämpft, mit Fleischbrühe und einem Schöpflöffel von dem Carfiolabsud aufgefüllt und einigemal aufgekocht, über den Carfiol angerichtet werden; auch kann man die Suppe über zwei mit etwas Wasser verklopfte Eigelb anrichten.

59. Kräutersuppe.

Eine Handvoll Körbelkraut, eben so viel Sauerampfer und Petersilie wird gewaschen, ausgedrückt, und mit einer Zwiebel fein gewiegt, dieses dann in vier Loth Butter weich gedünstet, und mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt. Nun füllt man mit Fleischbrühe auf, und läßt es eine Viertelstunde kochen, verklopft in der Suppenschüssel zwei Eigelb mit zwei Eßlöffel saurem Rahm, richtet die Suppe darüber an, und gibt dieselbe mit Muskatnuß gewürzt zu Tisch. — Gewöhnlich werden in diese Suppe geröstete Brodschnitten oder Markklößchen gelegt.

60. Sauerampfersuppe.

Diese Suppe wird auf dieselbe Art bereitet wie die vorhergehende, nur daß statt Körbelkraut eben so viel Sauerampfer mehr genommen wird.

61. Petersiliensuppe.

Bereitet man gleichfalls nach Nr. 59, nur wird, statt der andern Kräuter, zwei Handvoll abgezupfte Petersilie dazugegeben.

62. Braune Suppe mit Weißkraut.

Von einem Krautskopf werden die äußern grünen Blätter und die größern Dorschen abgeschnitten, der Kopf in der Mitte getheilt und in Salzwasser halbweich gekocht. Dann wird er herausgenommen, abgekühlt, etwas ausgedrückt, und fein nudelartig geschnitten, in einem Kastrol, nachdem eine

mit drei Nelken besteckte Zwiebel dazugethan, mit so viel Fleischbrühe, daß das Kraut bedeckt ist, aufgefüllt, und vollends weich gekocht. Hierauf richtet man siedende braune Fleischbrühe über geröstete Schnitten oder Kalbfleischklößchen in die Suppenschüssel an, und legt einen Schöpflöffel Kraut hinein.

63. Wirsingsuppe.

Der Wirsing (Kohl) wird geputzt, von den gröbern Dorschen befreit, gewaschen, in Salzwasser halbweich gekocht, abgekühlt, ausgedrückt und fein nudelartig geschnitten. Nun wird zwei Kochlöffel Mehl in vier Loth Butter weiß geröstet, dann mit so viel Fleischbrühe, als nöthig ist den Wirsing leicht zu bedecken, aufgefüllt, und dieser vollends weich gekocht. In der Suppenschüssel werden unterdeß drei Eigelb mit ein wenig Wasser verklopft, geröstete Brodschnitten, Brät- oder Markklößchen hineingelegt, die kochende Suppe darüber angerichtet, und mit Muskatnuß bestreut.

64. Wurzelsuppe.

Eine gelbe Rübe, eine halbe weiße Rübe, ein halber Selleriekopf, eine Pastinake, eine Petersilienwurzel, ein halber kleiner Kohlkopf (Wirsing) und etwas Lauch werden, nachdem sie rein geputzt und gewaschen sind, fein nudelartig geschnitten, und mit einem Schöpflöffel fetter Fleischbrühe eine Stunde langsam gedämpft, dann mit der gehörigen Portion Fleischbrühe aufgefüllt, und das Ganze noch eine Stunde gekocht, worauf man die Suppe über geröstete Brodschnitten anrichtet.

65. Krebssuppe.

Fünfzehn bis zwanzig Krebse werden in Salzwasser abgekocht, die Schweife und Scheeren, wenn sie groß sind, ausgelöst, das Innere des Körpers herausgenommen, die Galle ausgeschnitten, das Uebrige sammt den Schalen und Füßen mit vier bis sechs abgezogenen Mandeln und einem Viertelpfund Butter recht fein gestoßen. Dieß röstet man in einem Kastrol mit einem Stückchen Butter und einer ganzen

Zwiebel unter beständigem Rühren bis die Butter schön roth ist und aufsteigt, rührt dann zwei Kochlöffel Mehl darein, läßt es ein wenig anziehen, füllt mit guter Fleischbrühe auf, und läßt das Ganze eine Viertelstunde miteinander aufkochen. Unterdeß werden zwei Eigelb mit zwei Eßlöffel süßem Rahm verklopft, die Krebsbrühe durch ein Sieb dareingegossen, die Krebsschweife und Scheeren daraufgelegt, und die Suppe über gebähte Schnitten oder Butternocken angerichtet und mit Muskatnuß gewürzt.

66. Leberspätzchensuppe.

Ein halb Pfund feine Kalbsleber wird abgehäutet, und mit einem blechernen Löffel ausgeschabt, damit das Adrige und Häutige wegkommt, worauf sie fein gewiegt und in eine Schüssel gethan wird. Nun werden mit ihr zwei Handvoll geriebenes Brodmehl, zwei Eier, vier Loth zerlassene Butter, ein wenig Muskatnuß, Salz und feingewiegte Petersilie gut verrührt, und das Ganze dann eine Stunde stehen gelassen. Hierauf wird es durch einen großgelöcherten Seiher (Spatzenmodel) in kochende Fleischbrühe durchgetrieben, wo sich nun runde Klößchen bilden, welche, nachdem sie ein paarmal aufgekocht, mit der Fleischbrühe über zwei mit etwas Wasser verklopfte Eigelb in die Suppenschüssel angerichtet und mit Muskatnuß gewürzt werden.

67. Milzspätzchensuppe.

Diese Suppe wird ganz wie die vorhergehende bereitet, nur daß man, statt Leber, Milz nimmt, und zwar gewöhnlich zwei, welche man aufschneidet und ausschabt.

68. Suppe von Kalbsmilchlein (Kalbsbrieslein).

Zwei bis drei Milchlein werden einigemal in lauwarmem Wasser gewaschen, in Salzwasser abgekocht, hierauf in kaltes Wasser gelegt, abgehäutet, und fein gewiegt, dann in einem Kastrol vier Loth Butter zerlassen, darin ein Eßlöffel feine Zwiebel und Petersilie gedämpft, und die Milchlein dareingethan, welche mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt und gut

verrührt werden. Nun wird das Ganze mit Fleischbrühe zur gehörigen Dicke angerührt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, und noch einigemal aufgekocht, inzwischen zwei Eigelb mit etwas Wasser in der Suppenschüssel verrührt, gebähte Schnitten dareingelegt, die Suppe darüber angerichtet, und mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreut. — In diese Suppe können auch Fleisch- oder Hirnklößchen gegeben werden.

69. Hirnsuppe.

Ein Kalbshirn wird einige Zeit in Wasser gelegt, dann rein abgehäutet, in vier Loth Butter etwas abgeröstet, mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, gut abgerührt, mit kräftiger Fleischbrühe aufgefüllt, und einigemal aufgekocht. Unterdeß werden zwei Eidotter mit ein wenig Wasser gut verrührt, die Suppe daraufgeschüttet, und solche dann über gebähte Schnitten oder Klößchen angerichtet. — Nach Belieben kann man auch zwei Kalbshirne nehmen, wo dann eines, nachdem es rein abgehäutet ist, in Würfel geschnitten, und vor dem Anrichten der Suppe einigemal damit aufgekocht wird.

70. Milzsuppe.

Ein großes Milz wird mit einem scharfen Blechlöffel ausgeschabt, dann fein gewiegt, mit einem Eßlöffel feingeschnittenen Zwiebeln in vier Loth Butter eine Viertelstunde geröstet, mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit guter Fleischbrühe aufgefüllt, und einigemal aufgekocht. Nun verrührt man zwei Eidotter gut mit ein wenig Wasser, und gießt die Suppe darüber, in welche man gebackene Brodwürfel oder gebähte Schnitten gibt, und sie dann aufträgt.

71. Durchgetriebene Milzsuppe.

Wenn zwei Milze ausgeschabt, gewiegt, in vier Loth Butter mit etwas zerschnittener Zwiebel geröstet und mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt sind, werden sie in einem Mörser fein gestoßen, dann durch ein Sieb getrieben, wieder in das Kastrol gebracht, mit Fleischbrühe zur gehörigen

Suppenflüssigkeit verdünnt, und zwei Loth Butter dareingelegt. Nun zieht man die Suppe öfters mit dem Schöpflöffel auf, bis sie kochend heiß ist, wo sie dann über gebähte Schnitten oder aus dem Schmalz gebackene Brodwürfel angerichtet wird.

72. Gestoßene Kalbfleischsuppe.

Ein Pfund rohes Kalbfleisch wird in kleine Würfel geschnitten, und in einem Kastrol mit vier Loth Butter, einem Selleriekopf, einer gelben Rübe und einer Zwiebel, unter fortwährendem Zugießen von gewöhnlicher Fleischbrühe, zugedeckt langsam weiß und weich gedämpft. Dann wird es mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt, und wenn dieß gut daruntergerührt ist, mit klarer Fleischbrühe aufgefüllt, eine Stunde langsam gekocht, das Fett abgeschöpft, hierauf das Fleisch mit einem Seiher herausgenommen, in einem Mörser fein gestoßen, und wieder zurück in die Suppe gebracht, worauf letztere nebst allem Andern durchgetrieben wird. Die Suppe wird nun noch einmal auf dem Feuer mit zwei Loth Butter unter immerwährendem Aufziehen mit dem Schöpflöffel heiß, aber nicht kochend gemacht, und dann über Fleischklößchen, aus dem Schmalz gebackene Brodwürfel oder gebähte Schnitten angerichtet. — Sehr gut schmeckt sie, wenn ein Schinkenbein oder Abfälle von Schinken mitgekocht werden.

73. Rebhühnersuppe.

Zwei Rebhühner werden, wenn sie rein geputzt sind, in einem Kastrol oder Tiegel mit einem kleinen Stückchen Butter, einem Stückchen Speck, einem halben geputzten Selleriekopf, einer gelben Rübe, Petersilienwurzel und einer Zwiebel zugedeckt langsam gelb und weich gedünstet, worauf sie herausgenommen, und die zurückgebliebene Sauce und das Wurzelwerk mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt werden. Ist dieß gut untereinandergerührt, so wird mit einigen Schöpflöffeln Fleischbrühe aufgefüllt, die Rebhühner nebst zwei Gewürznelken, Muskatblüte und einem Lorbeerblatt darein-

gelegt, dieß alles noch eine halbe Stunde miteinander gekocht, bis die Rebhühner völlig weich sind, dann letztere herausgenommen, und das Fett abgeschöpft. Nun wird das Fleisch abgelöst, das Brustfleisch des einen Rebhuhns länglich geschnitten, das übrige Fleischige im Mörser fein gestoßen, wieder in die Suppe gebracht, noch eine Viertelstunde darin gekocht, und dann damit durchgetrieben; das Geripp wird ebenfalls fein gestoßen, mit guter Fleischbrühe eine Stunde abgekocht, durchgegossen, und mit dem durchgetriebenen Fleischpüree vermengt. Hierauf wird das Ganze wieder auf's Feuer genommen, mit zwei Loth Butter versehen, und nun mit dem Schöpflöffel öfters aufgezogen, bis es heiß ist, doch nicht kocht, wo die Suppe dann über obige Schnitten des Brustfleisches und aus dem Schmalz gebackene Brodwürfel angerichtet wird. — Kann man eben so gut von übriggebliebenen Rebhühnern bereiten.

74. Suppe von Fasanen, Schnepfen, Krammetsvögeln und Lerchen.

Diese Suppen erleiden ganz dieselbe Behandlung wie die vorhergehende.

75. Durchgeschlagene Hühnersuppe oder soupe à la Reine.

Zwei junge, halbgewachsene Hühner werden geputzt, rein gewaschen, und in frischem Wasser auf's Feuer gesetzt, wo sie, ehe sie zu kochen anfangen, sauber abgeschäumt werden müssen. Hier läßt man dieselben so lange, bis sich kein Schaum mehr zeigt, nimmt sie dann sogleich heraus, und wäscht sie abermals rein in kaltem Wasser. Nun wird ein Viertelpfund Reis mit Fleischbrühe weich und zu einem dicken Brei gekocht, in welchem die zwei Hühner von Anfang an mitkochen müssen bis sie weich sind, wo man sie herausnimmt. Hierauf wird das Fleisch abgeschnitten, fein gewiegt, dann mit vier bis sechs süßen Mandeln und sechs hartgekochten Eigelb in einem Mörser fein gestoßen, herausgenommen, mit Fleischbrühe verdünnt, und zu dem Reis gegeben, worauf

solches durchgetrieben, das Durchgetriebene zur gehörigen Suppenflüssigkeit verdünnt, und sodann das Ganze in dem Kastrol wieder auf's Feuer gesetzt wird, indem man zwei Loth Butter dazugibt. Ist die Suppe während öfterem Aufziehen mit dem Schöpflöffel heiß geworden, so wird sie über Hühnerklößchen oder aus dem Schmalz gebackenes Brod angerichtet.

76. Suppe mit Gansjung.

Flügel, Füße und Hals einer jungen Gans werden in halbfingerlange Stücke zerhauen, Leber und Magen klein zerschnitten, und dieß zusammen in Fleischbrühe mit einer mit drei Nelken besteckten Zwiebel, einem Sträußchen Thymian und einer halben Knoblauchzehe ganz weich gesotten. Nun wird Wirsing oder Weißkraut zerschnitten und mit dem Gansjung völlig weich gekocht, unterdeß ein Kochlöffel Mehl in zwei Loth Butter weiß geröstet, mit dem Absud glatt angerührt, dieser zu Obigem gegeben, die Suppe noch einigemal aufgekocht, und sodann über gebähte Schnitten angerichtet. — Nach Belieben kann man in der Suppenschüssel vor dem Anrichten einige Eigelb mit Wasser verklopfen.

77. Falsche Schildkrötensuppe.

Ein noch mit der Haut versehener schöner, rein geputzter Kalbskopf wird ausgebeint (Nr. 1721), in frischem Wasser auf's Feuer gesetzt, und nur so lange gekocht, bis er abgeschäumt ist und keine Unreinigkeit mehr aufsteigt. Nun wird er herausgenommen, in kaltem Wasser gewaschen, hierauf in Fleischbrühe halbweich gekocht, dann auf ein Brett genommen, und die dicken fleischigen Theile, jedoch nicht zu genau, ausgeschnitten und bei Seite gelegt, worauf man die ganze Haut in fingerbreite, viereckige Stückchen schneidet. Unterdeß wird ein Stückchen Butter von ungefähr sechs Loth in einem Kastrol zerlassen, und darin ein halber geputzter Selleriekopf, zwei Petersilienwurzeln, eine halbe gelbe Rübe, eine Kartoffel, eine halbe Pastinake, ein Stück Lauch, zwei Sträußchen Thymian, ein Lorbeerblatt und drei Nelken gelb

aber nicht braun gedämpft. Hierauf wird mit der Fleisc
brühe, worin der Kopf gekocht wurde, aufgefüllt, und d
Ganze eine gute Stunde damit gekocht, bis die Wurze
weich sind. Die Brühe wird nun abgeseiht, das Wurz
werk zurückgelassen, und erstere wieder auf's Feuer gese
nachdem zuvor die obenbemerkten viereckigen Hautstückch
dareingelegt wurden, welche dann zugedeckt langsam vollen
weich gekocht, mit dem Schaumlöffel herausgenommen,
die Suppenschüssel gelegt, und zugedeckt warm gestellt werde
Während der Zeit werden in einem Topf zwei Eßlöffel M
mit kaltem Wasser glatt angerührt, ein Stückchen Butter darei
gethan, dieses mit einem Schöpflöffel voll von der kochend
Kopfbrühe aufgefüllt und gut verrührt, und dann in
kochende, abgefettete Kopfbrühe gegossen, in welche noch e
halbe Flasche Rheinwein, ein Glas Madera, der Saft v
zwei Orangen und einer halben Zitrone, eine Messersp
spanischer Pfeffer und etwas Muskatnuß kommt. Die Sup
wird öfters mit dem Schöpflöffel aufgezogen, und wenn
kochend heiß ist, über die viereckigen Stückchen in die Suppe
schüssel angerichtet. Zugleich wird von vier Eiern ein fes
Rührei (Nr. 790) gemacht, woraus man kleine Klößch
formt, in die Suppe legt, und diese dann gleich aufträgt.
Diese Suppe kann zwei bis drei Tage vor dem Gebrau
bereitet werden; sie verträgt sogar das Verschicken, weil
nach ihrem Erkalten gesulzt ist.

78. Gebackene Erbsensuppe.

Ein Schoppen Milch, zwei Loth Butter und ein wei
Salz wird in einer Pfanne auf's Feuer gesetzt, und we
es kocht, acht Loth feines Mehl dareingerührt, welches
einem leichten Brandteig (Nr. 1193) gut verarbeitet wi
Diesen Teig nimmt man in eine Schüssel, und rührt, we
er etwas erkaltet ist, drei bis fünf Eier darein. Nun w
er in eine Backspritze, welche mit einem engen Rohr versel
ist, eingefüllt, während dieser Zeit Schmalz auf's Fe
gesetzt, die Spritze dann auf die Backpfanne gebracht, u

mit dem Stößel so nachgedrückt, daß sich der Teig in der Größe von Erbsen aus dem Rohr schiebt, welche man schnell mit dem Messer abschneidet, so daß sie gleich in's heiße Schmalz fallen, woraus sie gelb gebacken und dann mit dem Schaumlöffel herausgenommen werden. Auf diese Weise wird fortgefahren, bis der Teig zu Ende ist. Sollte keine Backspritze vorhanden sein, so bediene man sich eines ziemlich großlöcherigen Schaumlöffels oder engen Spatzenmodels, durch welchen der Teig mit Hülfe eines Kochlöffels in's heiße Schmalz getrieben wird. Hierüber wird nun gute braune kochende Fleischbrühe gegossen, dann die Suppe, mit Muskatnuß gewürzt und mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreut, sogleich zu Tisch gegeben.

79. Becher- oder Oliosuppe.

Ein altes, rein geputztes Huhn, in vier Theile zerschnitten, vier Pfund ebenfalls in vier Stücke getheiltes Ochsenfleisch, einige fleischige, verhauene Schinken- und Kalbsknochen und sonstige Abfälle von Fleisch oder frischem, ungebeizten Wild werden sauber gewaschen, in frischem Wasser auf's Feuer gesetzt, und dann genau beobachtet, damit zur gehörigen Zeit rein abgeschäumt werde. Hierauf wird eine gelbe Rübe, ein halber Selleriekopf, ein Lorbeerblatt, ein Blättchen Muskatblüte, ein halb Pfund rein gewaschener Reis, und Salz dareingethan, und so läßt man das Ganze zugedeckt langsam drei bis vier Stunden kochen, wo dann das Fett rein abgenommen, und die Brühe durch ein feines Haarsieb gegossen wird, das Uebrige bleibt alles zurück. — Diese kräftige Suppe wird bei Bällen, Abendgesellschaften, auch zum Frühstück oder Souper in Tassen oder Bechern servirt.

b. Suppen mit Klößchen und anderm Eingelegten.

Vorbemerkungen. Von allen Klößchen müssen ein oder zwei Stück zur Probe in die Fleischbrühe eingesetzt werden, um zu sehen,

ob sie nicht zu leicht oder zu fest sind. Ist die Masse zu fest, so kann mit einem Ei und etwas Butter, ist sie zu leicht, mit etwas Brodmehl oder sonstigem feinen Mehl nachgeholfen werden.

Am gleichförmigsten werden die Klößchen, wenn eines nach dem andern hübsch rund geformt auf eine flache Platte gelegt wird, und man dann alle auf einmal, mit Nachhülfe eines Schöpflöffels heißer Fleischbrühe, in die kochende Suppe glitschen läßt.

Wird bei den Suppen mit Klößchen auf eine reine Brühe gesehen, so werden letztere in leicht gesalzenes kochendes Wasser eingesetzt, nach Vorschrift abgekocht, und hierauf mit dem Schaumlöffel in die schon zuvor in die Suppenschüssel angerichtete Fleischbrühe gelegt.

80. Suppe mit abgetrockneten Brodklößchen.

Drei bis vier gestrige, abgeriebene Kreuzerbrode werden in kaltes Wasser gelegt, und nach kurzer Zeit wieder fest ausgedrückt, hierauf sechs Loth Butter in einer Pfanne zerlassen, und das Brod darin abgetrocknet, bis es sich in einem Ballen von der Pfanne löst; dann wird es in eine Schüssel genommen, und nach einigem Erkalten fünf bis sechs Eier, Salz und Muskatnuß dareingerührt, worauf in kochende Fleischbrühe mit dem Eßlöffel Klößchen davon eingesetzt werden, welche man, wenn sie eine Viertelstunde gekocht haben, mit der Fleischbrühe in die Suppenschüssel anrichtet. — Diese Klößchen werden auch gern zur Hälfte aus heißem Schmalz gelb gebacken, und alsdann erst in der Fleischbrühe aufgekocht.

81. Suppe mit Geigenklößchen.

Vier gestrige Kreuzergeigen oder Mutscheln werden gerieben, mit sechs Eiern, einem Viertelpfund zerlassener Butter, Salz und Muskatnuß durchgerührt, und so eine Stunde stehen gelassen, dann so lange noch gerührt, bis die Masse leicht und schaumig aussieht; ist das Geigenmehl schon längere Zeit gerieben, und trocken, so wird es mit zwei bis drei Eßlöffel Milch angefeuchtet, untereinander gemengt und eine Stunde stehen gelassen. Hernach werden mit einem Eßlöffel Klößchen in kochende Fleischbrühe gesetzt, diese eine halbe Viertelstunde darin gekocht, dann angerichtet und mit Muskatnuß gewürzt aufgetragen.

82. Suppe mit gebackenen Geigenklößchen.

Diese Klößchen sind ganz die nämlichen wie die vorbeschriebenen, nur wird blos halb so viel Butter genommen. Sie werden dann aus heißem Schmalz gelb gebacken, und zuletzt in Fleischbrühe eine Viertelstunde aufgekocht.

83. Suppe mit Schmarollenklößchen.

Sechs Eßlöffel Mehl wird in einer Pfanne mit einem schwachen Schoppen Milch glatt angerührt, dann vier Loth Butter nebst Salz und Muskatnuß dazugethan, welches man unter fortwährendem Rühren auf dem Feuer dickkochen läßt. Hernach wird der Teig in eine Schüssel genommen, wenn er ein wenig erkaltet ist vier Eier dareingerührt, und hievon mittelst eines Eßlöffels länglich geformte Klößchen in siedende Fleischbrühe eingesetzt und einige Minuten darin gekocht, worauf die Suppe angerichtet, mit Muskatnuß gewürzt und feinem Schnittlauch bestreut wird.

84. Cremeklößchen.

Sechs Eßlöffel Mehl wird in einer Pfanne mit einem guten halben Schoppen Milch glatt angerührt, dann sechs Loth Butter, eine Messerspitze Salz, ein halber Kaffeelöffel Zucker und zwei Eier dazugegeben, und dieß auf dem Feuer zu einem dicklichen Teig abgerührt, welchen man in eine Schüssel herausnimmt, nach einigem Erkalten noch drei Eier dareinrührt, und nun kleine Klößchen davon absticht und in die siedende Fleischbrühe einlegt, oder die Masse durch einen Spatzenmodel dareintreibt. Hier werden die Klößchen einige Minuten gekocht, alsdann mit dem Schaumlöffel behutsam herausgenommen, in die mit heller Fleischbrühe angefüllte Suppenschüssel gelegt, und mit Muskatnuß gewürzt zu Tisch gegeben.

85. Suppe mit Schwemmklößchen.

Vier Loth Mehl wird mit einem Schoppen Milch glatt angerührt, dann vier Loth Butter, zwei Eier, ein Eßlöffel Zucker und eine Messerspitze Salz dareingethan. So läßt man das Ganze auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren

auffochen, worauf es in eine Schüssel geleert, und wenn es erkaltet ist, zwei Eigelb und der steife Schnee von zwei Eiweiß dareingerührt wird. Nun werden davon längliche Klößchen in die zur Suppe bestimmte braune kochende Fleischbrühe gelegt, wo sie in fünf Minuten fertig sind, und sodann mit dem Schöpflöffel behutsam angerichtet. Man muß sie sogleich essen.

86. Suppe mit Butterklößchen.

Ein Viertelpfund Butter wird leicht gerührt, worauf nach und nach fünf Eier, zwölf Loth feines Mehl, Salz, Muskatnuß und feiner Schnittlauch dareinkommen. Sofort werden nun einige Probeklößchen in Fleischbrühe eingesetzt, um zu sehen, ob die Masse nicht zu fest oder zu leicht ist. Dann läßt man das Ganze eine Stunde stehen, sticht hernach die übrigen Klößchen ab, und setzt sie in kochende Fleischbrühe ein. Nach einer halben Viertelstunde sind sie durchgekocht, und werden mit einem Schaumlöffel in die zuvor durch's Sieb in die Suppenschüssel angerichtete Fleischbrühe gegeben.

87. Suppe mit Butterklößchen auf andere Art.

Man rührt einen Vierling Butter schaumig ab, und schlägt dann vier Eier eines nach dem andern daran. Dieß wird nun zusammen gut abgerührt, Salz, Muskatnuß und so viel halb Semmel- halb weißes Mehl darangerührt als zu einem nicht zu festen Teig erforderlich ist, und letzterer sodann eine halbe Stunde stehen gelassen, worauf man kleine Klößchen davon formt, und die Suppe wie vorige beendet.

88. Suppe mit Griesklößchen.

In einen Schoppen kochende Milch kommen fünf Loth Butter, ein kleiner Kaffeelöffel Zucker und ein wenig Salz, worein dann sechs Eßlöffel Gries gegossen und so lange auf dem Feuer fortwährend abgerührt werden, bis sich der Gries als ein dicker Teig von der Pfanne löst. Hierauf wird er in eine irdene Schüssel gebracht, wenn er etwas erkaltet ist fünf Eier dareingerührt, und das Ganze eine halbe

Stunde stehen gelassen, wo dann Klößchen davon abgestochen und in kochende Fleischbrühe eingelegt werden. Nach viertelstündigem Kochen richtet man die Suppe an, bestreut sie mit feinem Schnittlauch, und gibt sie mit Muskatnuß gewürzt zu Tisch. — Man kann auch die Hälfte der Klößchen aus heißem Schmalz backen.

89. Suppe mit Markklößchen.

Drei neugebackene Semmeln werden am Reibeisen abgerieben oder abgeschält, und das Weiche in ganz kleine Würfel geschnitten oder gewiegt, zugleich wird von einem Viertelpfund Ochsenmark die eine Hälfte fein gewiegt und zu dem Brod gethan, die andere zerlassen und durch einen feinen Durchschlag über das Brod gegossen. Dieß alles verrührt man nun gut mit sechs Eiern, Salz und Muskatnuß, und läßt es noch eine Stunde stehen, worauf in kochendes halb Wasser halb Fleischbrühe runde Klößchen eingesetzt werden, welche man eine leichte halbe Stunde kochen läßt, dann mit einem Schaumlöffel heraushebt, in die Suppenschüssel legt, kochende weiße oder braune Fleischbrühe durch's Sieb darüber anrichtet, und das Ganze mit Muskatnuß würzt.

90. Suppe mit gebackenen Markklößchen.

Es werden die in voriger Nummer beschriebenen Klößchen bereitet, solche jedoch, statt in Fleischbrühe gekocht, aus heißem Schmalz gelb gebacken, darauf in die Wurzelsuppe Nr. 64 gelegt, eine Viertelstunde darin gekocht, mit Muskatnuß gewürzt und angerichtet.

91. Suppe mit Kalbfleischklößchen.

Ein Pfund Kalbfleisch vom Schlägel wird abgehäutet, gut geklopft und fein gehackt, dann eine Semmel abgerieben und in Milch eingeweicht, ferner ein Viertelpfund Nierenfett fein gewiegt, und dieses mit dem ausgedrückten Brod, drei Eiern, drei Eßlöffel Milch, einem halben Schoppen Wasser, Salz, Muskatnuß und etwas feingewiegter Zitronenschale

unter das Fleisch gerührt. Aus dieser Masse werden Klößchen geformt, welche man in kochendes Salzwasser oder Fleischbrühe einlegt, und sobald sie aufsteigen herausnimmt und in folgende angerichtete Suppe gibt: In einem Kastrol werden sechs Loth Butter zerlassen, und darin ein Eßlöffel feingewiegte Zwiebel und Petersilie gedämpft, darein gibt man drei Eßlöffel Mehl, welches dann mit Fleischbrühe abgerührt, aufgefüllt und aufgekocht wird. Nun werden zwei bis drei Eigelb in der Suppenschüssel mit etwas Wasser abgerührt, die Suppe durch ein Sieb darüber angerichtet, die Fleischklößchen dareingelegt, mit Muskatnuß gewürzt und aufgetragen. — Man kann auch Kalbseuter und Kalbsmilchlein, welche jedoch zuvor weich abgekocht sein müssen, fein gehackt unter die Klößchenmasse mengen.

92. Suppe mit gewöhnlichen Fleischklößchen.

Ein Pfund Kalbfleisch vom Schlägel oder ein Pfund Rindfleisch vom untern Stotzen wird gut geklopft, von allen Häuten befreit, und mit einer kleinen Zwiebel, einer Zitronenschale und einem Viertelpfund Ochsenmark oder Nierenfett fein gehackt, unterdeß vier altgebackene, feingeschnittene Kreuzerbrode in Milch geweicht, nach hinlänglichem Durchweichen fest ausgedrückt, und zu dem gehackten Fleisch gethan und mit diesem noch fein gewiegt. Nun wird die Masse in eine Schüssel genommen, Salz, Muskatnuß und nach Bedarf noch Milch dazugegeben, und das Ganze gut abgerührt, worauf man in siedende Fleischbrühe Klößchen davon einsetzt, diese auf schwachem Feuer eine Viertelstunde kocht, dann anrichtet, und mit Muskatnuß bestreut aufträgt.

93. Suppe mit Hühnerfleischklößchen.

Hiezu nehme man eine ausgewachsene Henne, schneide die Brust der Länge nach von den Knochen los, befreie sie von aller Haut, und löse alles Fleisch vom Gerippe ab. Das Fleisch wird nun geklopft, fein verwiegt, und im Mörser mit zwei Eiern und zwei Loth Butter fein gestoßen,

alsdann zwei abgeschälte Semmeln in Milch eingeweicht, hernach fest ausgedrückt, in vier Loth Butter abgedämpft, zwei Eier, zwei Eßlöffel Milch, Salz und Muskatnuß dazugenommen, und mit dem gestoßenen Hühnerfleisch abgerührt. Nun werden davon Klößchen in kochendes Salzwasser eingelegt, sobald sie in die Höhe kommen diese herausgenommen, und in die in Nr. 91 beschriebene Suppe gelegt.

94. Suppe mit Klößchen von gebratenem Hühnerfleisch.

Von zwei leicht gebratenen jungen Hühnern wird das Fleisch abgeschnitten, davon die Haut abgenommen, und das Fleisch dann in kleine Stücke getheilt, welche im Mörser mit einem Ei und zwei Loth Butter fein gestoßen und sodann noch feiner gewiegt werden. Nun wird für einen Kreuzer abgeschältes Brod in Milch gelegt, solches, wenn es ganz durchgeweicht ist, ausgedrückt und in vier Loth Butter auf dem Feuer gedämpft, hernach zu dem gestoßenen Hühnerfleisch in eine Schüssel gebracht, und das Ganze mit zwei Eiern, Salz und Muskatnuß gut durchgerührt, worauf kleine Klößchen in die in Nr. 91 beschriebene Suppe eingelegt werden, welche man, sobald sie in die Höhe kommen, herausnimmt und in die Suppenschüssel gibt. Die Suppe wird über zwei mit Wasser verklopfte Eigelb gegossen, und dann durch ein Sieb über die Klößchen angerichtet. — Hat man Uebriggebliebenes von Hühnern, so wird solches ausgebeint und dazu verwendet.

Anmerkung. Alle diese Fleischklößchen werden viel feiner, wenn die zum Einsetzen fertige Masse durch ein weites Sieb getrieben, und dann erst eingesetzt wird.

95. Suppe mit Haschéeklößchen.

Von übriggebliebenem Kalbsbraten oder anderm fetten, gekochten, kalten Kalbfleisch wird ungefähr ein Pfund gewiegt, zwei abgeschälte Semmeln in Wasser eingeweicht, und ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel und Petersilie in vier Loth Butter gedämpft, wozu nun das fest ausgedrückte Brod kommt, das darin abgetrocknet wird. Hierauf wird dieß in

eine Schüssel gethan, und mit dem Fleisch, Salz, Muskatnuß, etwas feingewiegter Zitrone und vier Eiern gut zusammen abgerührt. Von dieser Masse werden dann längliche Klößchen in klare, kochende Fleischbrühe eingesetzt, solche, nachdem sie fünf Minuten gekocht haben, angerichtet und mit feinem Schnittlauch bestreut aufgetragen. — Statt es in Wasser einzuweichen, kann man das Brod eben so gut reiben. Zwiebel und Petersilie wird dann in sechs Loth Butter abgedämpft, und das Brod nicht dazu gegeben.

96. Gebackene Fleischkräpfchen.

Ein Stück übriggebliebener guter Braten wird mit einigen Champignons und Petersilie fein gehackt, dann ein paar Eigelb und ein wenig eingeweichte und ausgedrückte Semmel dazugethan, und solches nach Hinzufügung von etwas Muskatblüte gut miteinander vermengt. Nun streut man feine Semmelbröseln auf ein Brett, gibt obige Haschee darauf, walzt es kleinfingerdick aus, und sticht sodann mit einem kleinen Ausstecher Kräpfchen aus. Diese werden in heißem Schmalz lichtbraun gebacken, alsdann braune oder gewöhnliche Fleischbrühe darübergegossen, und die Suppe sofort mit Schnittlauch bestreut aufgetragen.

97. Suppe mit Brätklößchen.

Ein halb Pfund Kalbs- oder Rindsbrät wird mit einem Anrichtlöffel reinem Abschöpffett oder in Ermanglung dessen mit vier Loth heißem Fett gut abgerührt, hierauf etwas Milch, zwei Eigelb und zwei Handvoll Semmelmehl gut damit durchgerührt, und das Ganze eine Zeitlang stehen gelassen. Dann werden hievon Klößchen in kochende Fleischbrühe eingesetzt, diese eine kleine Viertelstunde auf dem Feuer gelassen, wo sie jedoch nicht kochen dürfen, und die Suppe nun angerichtet und mit Muskatnuß gewürzt.

98. Suppe mit Klößchen von Kalbsmilchlein (Kalbsbrieslein).

Zwei schöne Kalbsmilchlein werden einigemal in lauem Wasser gewaschen und dann darin liegen gelassen, damit das

Blut sich herausziehe, hierauf in kochender Fleischbrühe oder Salzwasser kernig weich abgesotten, dann in kaltes Wasser gelegt, abgehäutet, und fein verwiegt. Unterdeß wird für zwei Kreuzer abgeschältes Brod in Milch gelegt, solches, wenn es ganz durchgeweicht ist, fest ausgedrückt, in vier Loth Butter abgetrocknet und zu dem Verwiegten gethan, hernach Alles nebst vier Eiern, Salz und Muskatnuß gut durchgerührt, und davon in kochende Fleischbrühe kleine Klößchen eingesetzt, diese eine halbe Viertelstunde gekocht, dann angerichtet und mit Muskatnuß gewürzt, oder in die Suppe Nr. 68 gelegt.

Anmerkung. Alle diese Klößchen von Fleischwerk werden leichter, wenn die Masse, nachdem sie zum Einsetzen fertig ist, zuvor im Mörser noch etwas abgestoßen wird.

99. Suppe mit Hirnklößchen.

Ein Kalbshirn wird in lauem Wasser abgehäutet, und zwei abgeriebene Brode in Milch eingeweicht. Wenn das Wasser von dem Hirn abgelaufen ist, wird letzteres in sechs Loth Butter leicht geröstet, sodann das ausgedrückte Brod darin abgetrocknet, das Ganze in einer Schüssel mit vier Eiern, Salz, Pfeffer und Muskatnuß gut abgerührt, und in kochende Fleischbrühe Klößchen davon eingesetzt. Haben diese einige Minuten gekocht, so werden sie angerichtet, und mit Muskatnuß gewürzt zu Tisch gegeben, oder in die Suppe Nr. 69 gelegt.

100. Reisklößchensuppe mit Fleischfarce.

Ein Viertelpfund gewaschener Reis wird mit guter Fleischbrühe weich und dick eingekocht, und dazu dann zwei Eßlöffel Mehl und vier Loth Butter gegeben. Wenn er ausgekühlt ist, rührt man noch zwei ganze Eier und zwei Eigelb darein, und mengt ein halb Pfund Kalbfleischfarce darunter. Alles dieses wird gut verrührt, sodann im Mörser noch etwas abgestoßen, hernach herausgenommen, kleine Klößchen in siedende Fleischbrühe eingesetzt, solche eine Viertelstunde gekocht, und in die Suppe Nr. 62 oder 63 gelegt.

101. Grüne Klößchen.

Man nimmt Petersilie, Körbel, Estragon, jungen Lauch, Sellerieкraut, Spinat, gelben Salat und feines Zwiebelrohr,

namentlich von Schalotten, von jedem eine Handvoll, und streift dazu einige Zweiglein Thymian ab. Nun wird das Ganze gewaschen und sehr fein gehackt, dann in einem Stück Butter weich gedämpft, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, und unter die Masse Nr. 80, 81, 88, 91, oder unter jedes beliebige bei den Klößchen angezeigte Gehäck gerührt.

102. Suppe mit gebackenen Nocken oder Bisquitsuppe.

Ein Vierling leicht gerührte Butter wird nach und nach mit sechs Eigelb noch etwas abgerührt, dann mit sechs großen Eßlöffeln Mehl nebst Salz und Muskatnuß gut vermischt, das Weiße der sechs Eier zu festem Schnee geschlagen und ebenfalls daruntergerührt. Diese Masse wird in eine flache, mit Butter bestrichene Form gefüllt, glatt gestrichen, und in nicht zu heißem Ofen schön hellgelb gebacken, der Kuchen, wenn er abgekühlt ist, dann in beliebige längliche Stückchen oder verschobene Vierecke geschnitten, auch mit einem kleinen Ausstecher ausgestochen, welche Stückchen mit guter, vorzüglich mit brauner, Fleischbrühe übergossen, und mit gestoßener Muskatblüte und Grünem bestreut aufgetragen werden.

103. Suppe mit gebackenen Kohlnocken.

Man reinigt einen schönen, gelben Kohlkopf (Wirsing) von den äußern Blättern, schneidet denselben in vier Theile, und kocht ihn in Salzwasser weich. Nun werden die Theile herausgenommen, nach Erkalten fest ausgedrückt und klein geschnitten, darauf in sechs Loth Butter vollends weich gedünstet, durch ein Sieb getrieben, sodann in einer Schüssel mit sechs Eigelb und vier Eßlöffel Semmelmehl, etwas Salz und Muskatnuß gut gerührt, und von den sechs Eiern der steife Schnee daruntergemengt. Diese Masse wird in eine butterbestrichene Form gegossen, glatt gestrichen, und in nicht zu heißem Ofen aufgezogen, daraus dann wie bei voriger Nummer kleine Stückchen geschnitten, und solche in die zuvor in die Suppenschüssel gegossene kochende braune oder weiße Fleischbrühe gelegt.

104. Suppe mit gebackenen Griesnocken.

Sechs Eßlöffel Gries wird in einem schwachen Schoppen Milch mit zwei Loth Butter eingekocht bis der Gries ganz aufgequollen ist, dann bei Seite gestellt, unterdeß sechs Loth Butter leicht gerührt, der etwas eingekochte Gries nebst sechs Eiern, etwas Salz, Muskatnuß und einem halben Kaffeelöffel Zucker dareingerührt, und mit dieser Masse wie in vorhergehender Nummer angegeben verfahren.

Anmerkung. In alle diese Klößchen- und Nockensuppen wird gern ein Schöpflöffel gedünstetes Gemüse gelegt, wie Wirsing, Blumenkohl, Spargelköpfe u. a. m.

105. Suppe mit Lebernocken.

Ein Pfund schöne Kalbsleber wird mit einem Blechlöffel rein aus den Häuten geschabt, hierauf in vier Loth Butter sammt zwei Eßlöffel gewiegten Zwiebeln auf starkem Feuer geröstet bis sie keinen Saft mehr hat, nach Erkalten in einen Mörser genommen, fein gestoßen, und durch ein Sieb getrieben. Nun werden an das Durchgetriebene vier bis fünf Eier, Salz, Muskatnuß und zwei Eßlöffel Mehl gerührt, das Ganze in eine butterbestrichene Form oder Becken gefüllt, im Ofen schön gelb gebacken, sodann herausgenommen, mit dem Löffel ausgestochen oder in verschobene Vierecke geschnitten, die Nocken in die siedend heiße Brühe gelegt, und sogleich aufgetragen.

106. Suppe mit grünen Nocken.

Eine starke Handvoll abgezupfte Petersilie und zwei Handvoll Spinatblätter werden gewaschen, fein verwiegt, gut ausgedrückt, und in sechs Loth Butter schnell weich gedämpft, dann mit der verkehrten Seite eines Löffels durch ein Haarsieb getrieben, vier Eßlöffel Mehl, fünf bis sechs Eier, Salz und Muskatnuß dazugegeben, das Ganze fein abgerührt, in einer butterbestrichenen Form gebacken, und wie vorhergehende Suppe beendet.

107. Leberkloß.

Ein Pfund Kalbsleber wird mit Zwiebel, Zitronenschale,

ziemlich viel Petersilie und etwas Majoran fein gewiegt, und sechs altgebackene Kreuzerbrode gerieben. Nun rührt man an ein Viertelpfund schaumig abgerührte Butter sieben bis acht Eier, gibt das Gewiegte, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und das geriebene Brod dazu, und rührt das Ganze gut ab. Alsdann wird es in eine in der Mitte mit Butter bestrichene Serviette gebracht, diese zugebunden, in kochendes Salzwasser gethan, und so der Kloß anderthalb Stunden zugedeckt fortwährend gesotten, worauf man ihn in die Suppenschüssel anrichtet, und nach Zugießen der gehörigen Portion guter heißer Fleischbrühe mit Schnittlauch bestreut zu Tisch gibt, wo dann jede Person nach Belieben absticht.

108. Suppe mit Strauben.

Ein halb Pfund feines Mehl wird mit Milch zu einem gewöhnlichen Spatzenteig angerührt, zwei Loth zerlassene Butter, etwas Salz und drei Eier dazugegeben, und dieß zu einem zarten Teig abgerührt. Diesen läßt man durch einen Straubentrichter, oder in dessen Ermanglung durch einen gewöhnlichen, mit einem engen Rohr versehenen Trichter in heißes Schmalz laufen, so, daß jede Straube die Größe einer untern Kaffeetasse hat, bäckt die Strauben auf beiden Seiten schön gelb, legt sie dann in die Suppenschüssel, und übergießt sie mit siedender brauner oder weißer Fleischbrühe. — Für jede Person wird eine Straube gerechnet.

109. Suppe mit Butterteigblümchen.

Von übriggebliebenem Butterteig werden kleine Blümchen oder dergleichen ausgestochen, und solche auf einem Backblech schön gelb gebacken, sobann siedende kräftige braune Fleischbrühe (Jus) in die Suppenschüssel angerichtet, die Blümchen dareingelegt, und die Suppe sogleich zu Tisch gegeben, damit die Blümchen nicht zerweichen. — Will man weiße Fleischbrühe verwenden, so wird eine Handvoll Lauch mit eben so viel Petersilie fein geschnitten, und in einem Schöpflöffel Fleischbrühe weichgekocht, unterdessen etwas Safran in einigen Eßlöffeln Wasser aufgelöst, die zur

Suppe bestimmte kräftige Fleischbrühe siedend gemacht, die andere sammt den Kräutern dazugegeben, mit der nöthigen Portion Safranauflösung die Brühe schön gelb gefärbt, und die Suppe wie vorhin bemerkt beendet.

110. Suppe mit Parmesan=Croutonen.

Es werden von drei gestrigen Semmeln (Kreuzerbroden) die Rinden abgeschnitten oder am Reibeisen abgerieben. Alsdann schneidet man die Semmeln in halbfingerdicke Scheiben oder verschobene Vierecke, sticht diese mit einem thalergroßen Ausstecher aus, taucht die Stückchen (Croutonen) in zerlassene Butter, legt sämmtliche nebeneinander auf ein Blech, bestreut sie mit Parmesankäs, und läßt sie im heißen Ofen einen Augenblick eine gelbe Farbe annehmen. Nun werden die Croutonen in eine Suppenschüssel gelegt, mit guter kräftiger brauner oder auch gewöhnlicher Fleischbrühe übergossen, mit etwas Muskatblüte gewürzt und zu Tisch gegeben. — Gewöhnlich gibt man in diese Suppe länglich geschnittene, in Butter weich gedämpfte Suppenkräuter, als: Körbel, junge Sellerie, Petersilie, gelben Salat, von jedem eine kleine Handvoll.

111. Ollapotridasuppe.

Zu dieser Suppe gehören: grüne Klößchen (Nr. 101), Griesklößchen (Nr. 88), gebackene Griesklößchen (Nr. 88), Kalbfleischklößchen (Nr. 91), Brätklößchen (Nr. 97), alle möglichst gleichrund geformt und leicht abgekocht; gebackene Nocken (Nr. 102); halbfingerlange, abgedrehte Fisch= und Krebswürstchen (Nr. 198, 199), in halb Milch halb Wasser verwellt; Kalbsmilchlein, ausgewässert, kernig weich abgekocht, dann in kaltes Wasser gelegt, abgehäutet und in feine Blätter oder Würfel geschnitten; Morcheln, gut gewaschen, in fetter Fleischbrühe eine Viertelstunde weich abgekocht; Spargeln, abgeputzt, das Holzige abgeschnitten, das Zarte und Fleischige sodann in Salzwasser weich abgekocht; Blumenkohl, zu kleinen Stückchen gebrochen, gereinigt und in leicht gesalzenem Wasser, auch Fleischbrühe, weich abgekocht; Erbsen, eben so gekocht,

nachdem sie aus ihren Schalen ausgelöst; **gelbe und weiße Rüben**, rein abgeschabt, fein länglich geschnitten oder klein rund abgedreht, was am besten mit einem Kartoffellöffelchen geschieht, wobei dieses tief in die Rübe eingedrückt, etwas umgedreht und herausgehoben wird. Hat man auf diese Art einen kleinen Schöpflöffel solcher Kügelchen, so kocht man sie in leichtem Salzwasser oder in Fleischbrühe weich. Von den andern Gemüsen nimmt man gleichfalls je einen Schöpflöffel voll, von dem Uebrigen, namentlich den Klößchen und Nocken, nach Gutdünken. Ist Alles so hergerichtet, so wird eine Suppenschüssel mit sehr kräftiger, heller, siedender brauner oder weißer Fleischbrühe etwas mehr als zur Hälfte vollgegossen, die hergerichteten heißen Zuthaten dareingelegt, das Ganze mit Muskatnuß gewürzt, und die Suppe, bedeckt, sogleich zu Tisch gegeben. — Kann noch mannigfaltiger zusammengesetzt, aber auch einfacher bereitet werden, je nach Belieben und Geschmack.

Anmerkung. Sollte beim Anrichten die Fleischbrühe nicht kräftig sein, so gebe man in die Suppe einige Eßlöffel heißgemachte, abgefettete, durch's Sieb gegossene Bratenbrühe.

c. Fastensuppen.

112. Panadesuppe.

Vier Kreuzerbrode werden abgeschält, in kleine feine Scheiben geschnitten, mit Fastenbrühe oder kochendem Wasser zum Feuer gesetzt und weichgekocht, und dann das Ganze durch's Sieb getrieben. Nun setzt man die durchgetriebene Suppe nebst sechs Loth Butter, Salz, Pfeffer und Muskatnuß wieder auf's Feuer, verdünnt sie zur gehörigen Flüssigkeit, schwingt sie, während sie kochend heiß gemacht wird, fort und fort mit dem hölzernen Schneebesen, und richtet sie sodann über zwei mit etwas Wasser verklopfte Eigelb an.

113. Geröstete Panadesuppe.

In sechs Loth Butter werden ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln gelb geröstet, vier abgeschälte Kreuzerbrode in feine

Scheiben geschnitten und mit den Zwiebeln noch etwas geröstet, das Ganze dann mit Fastenbrühe oder Wasser aufgefüllt, gekocht, durchgetrieben und die Suppe wie vorige beendet.

114. Geröstete Brodsuppe.

Drei altgebackene Kreuzerbrode werden gerieben, hierauf in acht Loth zerlassener Butter schön gelb geröstet, mit der benöthigten Portion Wasser aufgefüllt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, und eine halbe Viertelstunde gekocht, unterdeß in der Suppenschüssel zwei bis drei Eigelb mit etwas Wasser verklopft, und die Suppe darüber angerichtet.

115. Schwarzbrodsuppe.

Sechs Loth Butter oder Schmalz wird heiß gemacht, und eine feingeschnittene Zwiebel darin gelb geröstet, sodann das fein eingeschnittene Roggenbrod noch einige Zeit mitgeröstet, das Ganze mit der gehörigen Portion Wasser aufgefüllt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, gut durchgekocht, und die Suppe über drei mit Wasser verklopfte Eigelb angerichtet.

116. Gebrannte Eiersuppe.

Sechs Loth Butter oder Schmalz wird heiß gemacht, drei Kochlöffel Mehl gelbbraun darin geröstet, dann mit Wasser glatt angerührt und aufgefüllt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, und aufgekocht. Unterdeß verklopft man in einem Topf drei bis vier Eier gut mit zwei Schöpflöffel kaltem Wasser, gießt dieß dann an die Suppe, und läßt sie unter beständigem Rühren noch kochend heiß werden, wo sie dann angerichtet und mit Muskatnuß gewürzt wird.

117. Geröstete Griessuppe.

Wird eben so bereitet und beendet wie die gleichen Namens von Fleischbrühe (Nr. 40), nur daß in sechs Loth heißer Butter oder Schmalz der Gries gelb geröstet, und, statt Fleischbrühe, Wasser genommen wird.

118. Einbrennsuppe.

Ein Viertelpfund Butter oder Schmalz wird in einer Pfanne heiß gemacht, vier Kochlöffel Mehl darin dunkelbraun

geröstet, dann nach Belieben Kümmel hineingegeben, dieß mit ein wenig kaltem Wasser fein abgerührt, und während dem Umrühren so viel zugegossen, als man zur Suppe nöthig hat. Hierauf läßt man sie eine halbe Stunde mit dem gehörigen Salz kochen, richtet sie sodann entweder über zwei mit Wasser verklopfte Eier, oder über würflig geschnittenes, in Schmalz geröstetes Weißbrod an, und würzt mit Muskatnuß.

119. Zwiebelsuppe.

In sechs Loth Butter werden zwei Kochlöffel Mehl gelb geröstet, darin dann zwei bis drei Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln ebenfalls gelb geröstet, das Ganze mit der erforderlichen Portion Wasser aufgefüllt, mit Salz und Pfeffer aufgekocht, und die Suppe über gebähtes Brod angerichtet.

120. Durchgetriebene dürre Erbsensuppe.

Eine halbe Maß Erbsen werden ausgelesen und über Nacht in kaltes Wasser eingeweicht, dann mit einem Stück Butter, einer rein geputzten Selleriewurzel, einer gelben Rübe, Lauch, einer mit drei Nelken besteckten Zwiebel und Wasser drei bis vier Stunden langsam weich und kurz eingekocht, und das Ganze hierauf durch einen Durchschlag getrieben. Nun werden in einem Kastrol sechs Loth Butter oder anderes gutes Fett zerlassen, darin zwei Kochlöffel Mehl gelb geröstet, das Durchgetriebene dareingerührt, dieß mit Fastenbrühe oder heißem Wasser verdünnt, mit Salz, Pfeffer und englisch Gewürz noch einigemal aufgekocht, und die Suppe über gebackene Brodwürfel angerichtet. — Schmackhafter wird sie, wenn vor dem Anrichten zwei Loth Butter mit dem Schneebesen hineingeschwungen werden.

121. Durchgetriebene grüne Erbsensuppe.

Wird ganz behandelt, wie die von Fleischbrühe gleichen Namens (Nr. 53), nur daß mehr Butter dabei erforderlich ist, und man, statt Fleischbrühe, Fastenbrühe oder Wasser zufüllt.

Eben so wird bei der Linsen-, dürren Bohnen-, Kartoffel-, Reis-, Gersten- und allen Kräuter-

Suppen die Fleischbrühe durch Fastenbrühe oder Wasser ersetzt, und die meisten über einige mit etwas Wasser verklopfte Eigelb angerichtet.

122. Krebssuppe.

Wird bereitet wie Nr. 65, nur nimmt man Fastenbrühe oder Wasser statt Fleischbrühe.

123. Schneckensuppe.

Zwanzig Stück Schnecken werden rein gewaschen, in strudelndes Wasser eingelegt, und so lange gekocht, bis die Deckel am Häuschen leicht abgehen, dann mit einer Gabel herausgezogen, die Schweife und das braune Häutchen gelöst, und hierauf die Schnecken fünf- bis sechsmal in Salzwasser gewaschen, damit sie den Schleim verlieren. Nun werden sie fein gehackt, in sechs Loth Butter und einem Eßlöffel feingewiegter Zwiebel und Petersilie gedünstet, zwei Kochlöffel Mehl dareingestäubt, mit Fastenbrühe aufgefüllt, Salz, Muskatnuß und feingeschnittene Zitronenschalen als Gewürz darangegeben, und die Suppe kochend über gebähte Schnitten oder aus dem Schmalz gebackene Brodwürfel angerichtet.

124. Beuschelsuppe.

Acht Loth Butter oder Schmalz wird in einer Pfanne zerlassen, drei Kochlöffel Mehl darin gelbbraun geröstet, und eine Handvoll feingeschnittene Zwiebel darin gedämpft, worauf ein schöner, gewaschener Karpfenrogen hineingethan und damit abgerührt wird. Nun wird mit kochender Fastenbrühe oder Wasser aufgefüllt, ein halber Schoppen Essig und ein Glas rother Wein dareingegossen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und wenn dieß alles einige Zeit gut durchgekocht hat, wird die Suppe über gebähte Schnitten oder über in Schmalz geröstete Brodwürfel angerichtet.

125. Braune Fischsuppe.

Drei Pfund ordinäre Fische werden geputzt, gewaschen, in Stückchen geschnitten, und diese in einem Kastrol oder Tiegel mit

acht Loth Butter, zwei zerschnittenen Zwiebeln, Sellerie, gelben Rüben und Salz zugedeckt so lange gedünstet, bis sie eine goldgelbe Farbe haben, dann mit der zur Suppe gehörigen Portion Wasser aufgefüllt, und vier bis fünf aus dem Schmalz gebackene Brodschnitten, zwei Lorbeerblätter, vier Nelken, einige Pfefferkörner und ein wenig Muskatblüte dareingethan. Dieß alles läßt man nun zwei Stunden langsam kochen, treibt es hernach durch's Sieb, nimmt es wieder auf's Feuer, gibt zwei Loth Butter darein, und schlägt es mit dem Schneebesen oder Kochlöffel bis es kochend heiß ist, wo die Suppe dann über aus dem Schmalz gebackene Brodwürfel angerichtet wird.

126. Suppe mit Fischklößchen.

Rund geformte Klößchen von Fischfarce (Nr. 1186) werden in Salzwasser leicht abgekocht, in der Suppenschüssel zwei Eigelb mit zwei Eßlöffel süßem Rahm verklopft, die Klößchen dareingelegt, gute siedende Fastenbrühe darüber angerichtet, und die Suppe mit feinem Grünen und Muskatnuß gewürzt.

127. Suppe von Froschschenkeln.

Ein Viertelpfund gewaschener Reis wird mit einem Stückchen Butter in der nöthigen Fastenbrühe ungefähr eine Stunde zu einem Brei gekocht, währenddem zwölf bis fünfzehn Paar Froschschenkel in Salzwasser weichgesotten, diese dann herausgenommen, das Fleisch von den Beinen abgelöst, ein Theil davon länglich geschnitten in die Schüssel gelegt, das übrige mit sechs hartgekochten Eigelb fein gestoßen, und hierauf mit dem Reis zusammengemengt. Nun wird das Ganze durch's Sieb getrieben, dann wieder auf's Feuer gesetzt, mit Fastenbrühe oder Wasser verdünnt, ein Stückchen Butter dareingegeben, mit dem Schöpflöffel öfters aufgezogen, und die Suppe, wenn sie kochend heiß ist, über aus dem Schmalz gebackenes Brod angerichtet und mit Muskatnuß gewürzt.

d. Süße Suppen.

128. Milchsuppe.

In anderthalb Maß Milch wird ein Stückchen Vanille, Zimmt, Zitrone oder Orangenblüte, je nachdem man den Geschmack liebt, einigemal aufgekocht, dann Zucker und ein klein wenig Salz dazugethan. Unterdeß werden in der Suppenschüssel zwei bis drei Eigelb mit einem Eßlöffel kalter Milch abgerührt, hierüber die siedende Milch durch's Sieb gegossen, eine Handvoll gebähte Schnitten dareingelegt, und die Suppe sofort aufgetragen, damit die Schnitten nicht zu sehr erweichen. — Sehr gut schmeckt sie, wenn die Brodschnitten dick mit Zucker bestreut und dann in den warmen Ofen gebracht werden, bis der Zucker darauf geschmolzen ist. Man kann auch bei dieser Suppe einen Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Butter weiß anrösten, dieß mit der erforderlichen Milch glatt anrühren und auffüllen, und dann kochend über gebähte Schnitten anrichten.

129. Chocoladesuppe.

In eine halbe Maß kochende Milch wird sechs Loth feingeriebene Chocolade eingerührt, dieß mit Zucker versüßt, aufgekocht, über vier mit zwei Eßlöffel kalter Milch abgerührte Eigelb in die Suppenschüssel angerichtet, und darein eine Handvoll gebähte, nach voriger Nummer mit Zucker glasirte Semmelschnitten gelegt. — Diese Suppe muß sogleich gegessen werden, damit die Schnitten nicht allzusehr erweichen.

130. Blinde Chocoladesuppe.

In sechs Loth Butter werden zwei Kochlöffel Mehl mit einem Kaffeelöffel Zucker braungelb geröstet, dann mit anderthalb Maß Milch glatt abgerührt, hierauf ein klein wenig Salz und nach Belieben Zucker und etwas Zimmt dazugethan, einigemal aufgekocht, drei Eidotter mit etwas Milch verrührt, die Suppe durch ein Sieb darüber angerichtet, und gebähtes Brod dareingelegt oder besonders dazugegeben.

131. Biersuppe.

Zwei Kochlöffel Mehl wird in sechs Loth Butter hellgelb geröstet, mit anderthalb Maß Bier und einem Schoppen süßem Rahm glatt abgerührt, und dieß mit einem Stückchen Zimmt und genügendem Zucker aufgekocht, dann der Zimmt wieder herausgenommen, und die Suppe mit dem Chocoladesprudel abgesprudelt, währenddem in der Suppenschüssel vier Eigelb mit zwei Eßlöffel kalter Milch verklopft, die Suppe darüber angerichtet, und gebähte Schnitten dareingelegt.

132. Braune Weinsuppe.

Zwei Kochlöffel Mehl wird in sechs Loth Butter braun geröstet, und dieses dann mit fünf Schoppen Wein und einem Schoppen Wasser glatt abgerührt. Hierauf gibt man eine Zitronenschale, einen halben Kaffeelöffel Zimmt, eine kleine Messerspitze Nelken und zur Genüge Zucker darein, läßt Alles zusammen einigemal aufkochen, und richtet die Suppe über drei mit Wasser verklopfte Eigelb und gebähtes oder würflig geschnittenes, aus dem Schmalz gebackenes Brod, auch über Mandelklößchen (Nr. 135) oder Croutonen (Nr. 919—922) an.

133. Weiße Weinsuppe.

Zwei kleine Kochlöffel Mehl werden in vier Loth Butter kaum lichtgelb geröstet, und dieses mit einem Schoppen Wasser und fünf Schoppen Wein abgerührt, worauf eine Zitronenschale, ein halber Kaffeelöffel Zimmt, eine kleine Messerspitze Nelken und Zucker dazukommt. Man läßt dieß nun zusammen einigemal aufkochen, verklopft vier Eigelb mit etwas Wasser in der Suppenschüssel, und richtet die Suppe darüber an, welche, nachdem Mandelklößchen oder gebähte Schnitten, auch Croutonen dareingelegt wurden, sogleich zu Tisch gegeben wird.

Anmerkung. Werden bei dieser und der vorhergehenden Nummer Croutonen verwendet, so muß man die Suppe dünner bereiten.

134. Sagosuppe mit rothem Wein.

Ein Viertelpfund brauner Sago wird aus lauem Wasser gewaschen, mit einem Schoppen Wasser, einer Maß rothem Wein, einem Stückchen Zimmt, einem Viertelpfund Zucker,

zwei Nelken und ein wenig Zitronenschale zwei bis drei Stunden langsam gekocht, die Suppe dann angerichtet, und mit einem Teller Bisquit warm oder kalt zu Tisch gegeben. — Verdickt sie sich während dem Kochen zu sehr, so muß man mit Wein und etwas Wasser verdünnen.

135. Suppe mit Mandelklößchen.

Zwei gestrige, abgeschälte Kreuzerbrode werden in halb Milch halb Wasser eingeweicht, und wenn sie etwas durchgeweicht sind, schnell ausgedrückt, unterdeß sechs Loth abgezogene Mandeln mit ein wenig Wasser fein gestoßen, und solches dann mit dem fest ausgedrückten Brod, vier Eiern, vier Loth Butter, zwei Eßlöffel Zucker, Zimmt und einem halben Kaffeelöffel feingewiegter Zitronenschale gut durchgerührt. Aus dieser Masse formt man runde oder längliche Klößchen, bäckt solche schön gelb aus heißem Schmalz, und gibt eine Wein- oder Obstsuppe darüber.

136. Reisklößchensuppe mit Mandeln.

Ein halb Pfund rein gewaschener Reis wird abgebrüht, und eine Stunde stehen gelassen, dann abgeschüttet, und mit so viel siedender Milch aufgegossen, daß solche darübergeht. So läßt man ihn weich und dick einkochen, gibt dann zwei Eßlöffel zerlassene Butter darauf, und stellt ihn zum Erkalten. Nun werden ein Viertelpfund abgezogene, mit einem Ei fein gestoßene Mandeln, eine zur Hälfte abgeriebene Zitrone, zwei Eßlöffel Zucker, ein wenig Salz, zwei ganze Eier und zwei Eigelb mit dem erkalteten Reis gut verrührt, aus der Masse dann kleine Klößchen geformt, diese in Brodmehl umgekehrt, aus heißem Schmalz schön gelb gebacken, und in eine beliebige Wein- oder Obstsuppe gelegt.

137. Kirschensuppe.

Ein Pfund Kirschen werden ausgesteint, und mit einem Schoppen Wasser, Zucker und Zimmt eine halbe Stunde weichgekocht. Währenddem werden die Steine im Mörser zerstoßen, mit einer Maß rothem Wein, einem Schoppen

Wasser, einem Viertelpfund Zucker und einer Handvoll geriebenem Milchbrod oder Zwieback auf's Feuer gesetzt, und ebenfalls eine halbe Stunde gekocht. Hernach legt man die weichen Kirschen mit ihrer Sauce in die Suppenschüssel, und richtet die Sauce von den Steinen durch ein Sieb darüber an.

Anmerkung. Diese Suppe wird gewöhnlich kalt mit einem Teller Bisquit servirt; gibt man sie jedoch warm, so wird ein Stückchen Butter mit den Kirschen gekocht, was bei den folgenden Obstsuppen gleichfalls zu beobachten ist.

138. Suppe von dürren Kirschen.

Wird gekocht wie vorhergehende, nur müssen die Kirschen, bevor man sie aussteint, weichgekocht oder vierundzwanzig Stunden in Wasser eingeweicht werden.

139. Zwetschgensuppe.

Fünfundzwanzig frische Zwetschgen werden ausgesteint, mit zwei Schoppen Wasser, zwei Handvoll geriebenem Milchbrod oder Zwieback weichgekocht, darauf durch's Sieb getrieben, und mit einer Maß Wein, zwölf Loth Zucker und einem Kaffeelöffel Zimmt wieder auf's Feuer gesetzt. Wenn die Suppe kochend heiß geworden, wird sie angerichtet, und mit einem Teller Zwieback zu Tisch gegeben, vorzugsweise kalt.

140. Aepfelsuppe.

Zehn bis zwölf gute Kochäpfel werden, nachdem sie geschält, getheilt und vom Kernhaus befreit sind, mit zwei Schoppen Wasser, einem Stückchen Zimmt und Zitronenschale auf's Feuer gesetzt, und zugedeckt weichgekocht, dann durch's Sieb getrieben, wieder auf's Feuer gesetzt, mit Wein oder süßem Most verdünnt, und mit Zucker versüßt. Ist die Suppe kochend heiß, so wird sie angerichtet, und gewöhnlich kalt mit aus dem Schmalz gebackenen Brodwürfeln zu Tisch gegeben. — Wird sie warm gegeben, so wird, wie bereits bei Nr. 137 bemerkt, ein Stückchen Butter mitgekocht, und wenn sie zu dünn sein sollte, in einem Stückchen Butter ein bis zwei Kochlöffel Mehl lichtgelb geröstet, und die durchgetriebenen Aepfel damit abgerührt.

141. Heidelbeersuppe.

Eine Maß ausgelesene Heidelbeeren werden mit einem Gläschen Wein, einem Stückchen Zimmt und Zucker eine Stunde langsam gekocht, und die Suppe dann über geröstete Brodwürfel angerichtet.

Anmerkung. Kirschen-, Zwetschgen- und Heidelbeersuppen können auch ganz einfach ohne Wein und ohne Zucker gemacht werden; in diesem Falle wird das Obst mit einem Gläschen Wasser ungefähr zwei Stunden langsam weichgekocht, und über geröstete Brodwürfel angerichtet.

142. Suppe von verschiedenen Früchten.

Ein halb Pfund ausgesteinte Kirschen und eine halbe Maß Himbeeren werden mit einem Schoppen Wasser, einem Stückchen Zucker, Zimmt und etwas feingewiegter Zitronenschale weichgekocht, hierauf in einem Stückchen Butter zwei Eßlöffel geriebenes Milchbrod gelb geröstet, die weichgekochten Kirschen und Himbeeren nebst einer Maß Wein und genugsam Zucker dareingethan, und das Ganze dann aufgekocht und angerichtet. — Wird, wie jede Obstsuppe, warm oder kalt mit Bisquit oder Zwieback zu Tisch gegeben.

Kleine Plättchen nach der Suppe (hors-d'oeuvres) und Beilagen zum Gemüse.

143. Sardellenbrödchen.

Man schneidet drei altgebackene, abgeriebene Kreuzerbrode (oder auch Milchbrode, welche aber dann nicht abgeschält werden) in kleine, halbfingerdicke Scheiben, und röstet diese im Ofen oder auf Kohlen schön gelb, worauf man sie messerrückendick mit Sardellenbutter (Nr. 236) bestreicht, und mit ausgewaschenen, ausgegräteten, je in vier Streifen geschnittenen Sardellen schneckenartig besetzt. In jedes dieser

Sardellenkränzchen wird eine Kaper gelegt, und die Brödchen noch mehr verschönert, wenn man sie mit feingehackten rothen Rüben und Schnittlauch besprengt. Man richtet sie übereinandergestellt auf die Platte an.

144. Sardellenbrödchen auf einfachere Art.

Bereitet man wie vorige, nur nimmt man zum Ueberstreichen gewöhnliche Butter, und überlegt sie dann gitterartig mit fein länglich geschnittenen Sardellen.

145. Sardellen.

Die Sardellen werden etwas abgewaschen, der Länge nach gespalten, der Rückgrat davon entfernt, sowie überhaupt alles Unreine weggeputzt. Dann legt man sie in schöner Ordnung auf kleine Teller.

146. Gebackene Sardellen.

Die Sardellen, ganz nach voriger Nummer zubereitet, werden in Backteig von Bier (Nr. 1195) eingetaucht, und aus heißem Schmalz schön hellgelb gebacken, sodann auf kleine Teller zierlich aufgehäuft, und servirt.

147. Häringe.

Hiezu verwendet man gewöhnlich nur neue Häringe. Solche werden sauber gewaschen, nachdem die Haut davon abgezogen ist einige Stunden in halb Milch halb Wasser eingeweicht, dann ausgegrätet, in fünf bis sechs Stückchen der Quere nach geschnitten, und diese wieder zu einem ganzen Häring zusammengestoßen, welcher auf den Teller gelegt, und mit Petersilie garnirt wird. Nebenbei wird eine Sauce aus Essig, feinem Oel, Pfeffer, Salz, feingeschnittenen Zwiebeln und feingehackter Petersilie, welches gehörig vermischt wird, gegeben oder darüber gegossen.

148. Gebackene Häringe.

Werden sechs bis acht Stunden in einigemal zu wechselndes halb Milch halb Wasser eingeweicht, und sodann gleich den gebackenen Sardellen zubereitet und beendet.

149. Sardinen.

Die Sardinen werden, wie man sie erhält, sammt ihrem Oel auf kleine Teller gelegt, und so servirt.

150. Geräucherter Lachs.

Der Lachs wird in feine Scheiben geschnitten, diese zierlich auf kleine Plättchen gelegt, und mit Petersilie garnirt zu Tisch gegeben.

151. Kaviar mit geröstetem Brod.

Der Kaviar wird ganz so, wie man ihn bekommt, auf kleine Teller etwas erhöht angerichtet, dann einige in mehrere Theile zerschnittene Zitronen um denselben herumgelegt, und geröstete Brodschnitten auf besondern Tellern nebenbei servirt.

152. Kaviar mit Butterbrod.

Der Kaviar wird auf geröstete, mit Butter überstrichene Brodscheiben gestrichen, diese auf kleine Teller in hübscher Ordnung gelegt, und sodann servirt.

153. Austern.

Die Austern werden mit einem starken Messer, welches man in der Fuge zwischen den Schalen einsetzt während man sie zwischen einem starken Tuche in der linken Hand festhält, aufgebrochen, dann auf eine flache Platte nebeneinandergelegt, und mit zerschnittenen Zitronen servirt.

154. Westphälischer Schinken.

Der Schinken wird mit einem dünnen Messer in sehr dünne, fast durchsichtige, handgroße, je mit etwas Fett versehene Stückchen abgeschnitten, welche leicht über den Finger gerollt, dann davon wieder abgeschoben und zierlich auf die Platte gelegt werden. Vor dem Serviren bestreut man sie mit feingeschnittener Petersilie.

155. Salami.

Werden in feine Scheiben geschnitten, und zierlich auf kleinen Plättchen, mit Petersilienlaub garnirt, zu Tisch gegeben.

156. Hartgekochte Eier mit Sardellenbutter.

Hartgekochte Eier werden so schnell als möglich abgeschält, und dann noch heiß auf einem mit einer Serviette bedeckten Teller nebst Sardellenbutter servirt. — Schmecken auch gut mit gewöhnlicher Butter.

157. Hartgesottene Eier mit Sauce.

Die wie vorige hartgekochten Eier werden zu Scheiben geschnitten, diese zierlich auf einen Teller gelegt, mit nachstehender Sauce übergossen, und sodann mit feingehackter Petersilie und Schnittlauch überstreut. Sauce: Man verklopft vier Eßlöffel Provenzeröl mit zwei Eßlöffel Senf so lange, bis es ganz dick ist, und rührt alsdann etwas Salz, Pfeffer und ein halbes Gläschen Essig darunter.

158. Falsche Austern.

Hiezu hat man eigens hergerichtete Muschel- oder auch die wirklichen, ausgewaschenen Austern-Schalen. — Zwei Kalbshirne werden mehreremal in laues Wasser gelegt, dann abgehäutet, und in Wasser und Wein mit Salz, einem Lorbeerblatt, einem Stückchen Zitrone und zwei Loth Butter eine halbe Stunde ganz langsam gekocht. Alsdann legt man sie zum Ablaufen auf ein Brett, wenn sie erkaltet sind auf jede Muschelschale ein nußgroßes Stückchen davon, und überstreut solches ein wenig mit feingewiegter Zitronenschale. Nun wird ein Kaffeelöffel weißer Wein darangegossen, ein ganz kleines Stückchen ausgegrätete Sardellen auf das Hirn gelegt, und dieß mit einem Eßlöffel Bechamelle bedeckt. (Wird folgendermaßen bereitet: Zwei Kochlöffel Mehl werden mit vier Eigelb, Salz, Muskatnuß, vier Loth Butter, einer Tasse Fleischbrühe und eben so viel süßem Rahm glatt angerührt. Dieses läßt man unter immerwährendem Rühren auf gutem Feuer dick und heiß werden, aber nicht kochen, und die Bechamelle ist fertig. Sie muß so dick sein, daß sie nicht über das Hirn herunterläuft.) Kurz vor dem Anrichten werden die Muschelschalen leicht mit Brodmehl überstreut, auf einem Blech in den heißen Ofen gebracht, und wenn sie

nach ungefähr einer Viertelstunde durchaus heiß und oben gelb geworden sind, auf die Platte gestellt und gleich heiß zu Tisch gegeben.

159. Kanapees von Eiern.

Sechs Eier werden hartgekocht, dann in kaltes Wasser gelegt, nach gänzlichem Erkalten abgeschält, der Länge nach voneinander geschnitten, und das Gelbe herausgelöst. Nun bereitet man folgende Fülle: Ein großer Kochlöffel Mehl wird mit einem halben Schoppen Wasser glatt angerührt, drei Eigelb, vier Loth frische Butter, drei Loth gewaschene, ausgegrätete, in feine Würfel geschnittene Sardellen, etwas feingehackte Petersilie oder Schnittlauch und ein wenig Muskatnuß beigefügt, und nun das Ganze so lange auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren gelassen, bis es zu einer dicken Creme geworden und heiß ist, kochen darf es nie. Diese Fülle wird in die unterdeß ausgehöhlten, im Stern auf eine Platte geordneten, warm gestellten Eiweiß gleich heiß und wo möglich hoch eingefüllt, alsdann die im Mörser mit nußgroß Butter, etwas Salz und Muskatnuß verstoßenen Eigelb durch das Sieb über die angerichteten Eiweiß gestrichen, der Rand der Platte rein abgeputzt, und so das Ganze servirt.

160. Schinkenbrödchen.

Vier Semmel werden in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, und diese zu verschobenen Vierecken in der Art gebildet, daß man die Rinde überall davonschneidet, worauf man sie in zerlassene Butter legt und darin umkehrt. Nun wird ein Viertelpfund Schinken fein verwiegt, die Semmelscheiben darin umgekehrt, solche auf ein aufgeschlagenes Kuchenblech gereiht, und in nicht sehr heißem Ofen mehr getrocknet als gebacken, doch so, daß sie gelblich geworden sind, worauf sie auf die Plättchen angerichtet und mit feinem Schnittlauch bestreut werden.

161. Rissolen von Kalbshirn.

Zwei Kalbshirne werden einige Zeit in lauwarmes Wasser gelegt, gewaschen und abgehäutet, dann vier Loth feinge-

schnittenes Ochsenmark in einem Kastrol zerlassen, ein Eßlöffel Zwiebel darin gelblich geröstet, und hierin das Hirn so lange abgetrocknet, bis es sich einem Brandteig ähnlich vom Geschirr ablöst. Nun gibt man einen Eßlöffel Mehl nebst zwei Loth Butter dazu, rührt damit noch einigemal um, thut alsdann einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe, zwei Eigelb, den Saft einer halben Zitrone, Salz und Muskatnuß daran, und stellt das Ganze zum Erkalten. Während dieser Zeit wird von drei Viertelpfund Mehl, anderthalb Vierling Butter, zwei Eiern, etwas Salz und der gehörigen Portion Milch ein Teig angemacht, welcher auf dem Backbrett fein gearbeitet, und wie der Butterteig (Nr. 1187) einigemal ausgewalzt und wieder zusammengeschlagen wird. Das letztemal wird er messerrückendick ausgewalzt, und in der Größe einer untern Kaffeetasse runde Plättchen davon ausgestochen, welche mit Ei bestrichen werden. Auf jedes derselben gebe man jetzt ein kleines Häufchen von dem erkalteten Hirn, überschlage die Plättchen so, daß sie die Form eines halben Mondes erhalten, und drücke die Ränder fest zusammen, alsdann wende man sie in verklopften Eiern um, bestreue sie mit Brodmehl, backe sie aus heißem Schmalz goldgelb heraus, und belege sie mit gebackener Petersilie (Nr. 1778). — Können auch als Gemüsebeilagen gegeben werden.

Anmerkung. Diese sowie alle folgenden kleinen Backereien werden heiß aufgetragen, und zwar auf einer Platte, welche mit einer reinen, an den Enden hübsch in die Höhe geordneten Serviette bedeckt ist.

162. Rissolen von Kalbsmilchlein.

Werden bereitet wie vorige, zur Fülle jedoch, statt Hirn, Milchlein genommen. Diese werden, nachdem sie abgekocht sind, abgehäutet und fein verwiegt, dann in sechs Loth Butter, worin ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel und eben so viel Petersilie gedämpft wurde, abgetrocknet und geröstet, hernach mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, ein Schöpflöffel Fleischbrühe dazugegossen, die Milchlein aufgekocht, mit feingewiegter Zitronenschale, dem Saft einer halben Zitrone

Salz und Muskatnuß gewürzt, zwei Eigelb dazugegeben, und sodann zum Erkalten gestellt. Das übrige Verfahren ist wie bei voriger Nummer.

163. Rissolen mit Haschéefülle.

Von übriggebliebenem gebratenen oder gesottenen Fleisch wird ungefähr ein Pfund fein gewiegt, alsdann in sechs Loth Butter ein Eßlöffel Zwiebel und eben so viel feingewiegte Petersilie gedämpft, das Fleisch darin geröstet, hierauf mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe aufgefüllt, und mit feingewiegter Zitronenschale, dem Saft einer halben Zitrone, Salz und Muskatnuß gewürzt. Ist dieß zusammen aufgekocht und zwei Eigelb daran gerührt, so wird es zum Erkalten gestellt. Im Uebrigen werden diese Rissolen ganz auf dieselbe Art zubereitet, wie Nr. 161 angezeigt ist.

164. Croquetten von Kalbsmilchlein.

Zur Kalbsmilchleinfarce (Nr. 1185) wird um zwei Kreuzer Brod mehr genommen, und vier Loth Kalbsnierenfett fein gewiegt und dareingerührt, doch darf das Brod nicht zu sehr erweichen. Aus dieser Farce werden dann beliebige Croquetten geformt, z. B. in Gestalt von Nüssen, Birnen, Aepfeln, Eiern, Würstchen u. s. w., welche in verklopften Eiern und Semmelmehl umgekehrt und aus heißem Schmalz gelb gebacken werden. Man garnirt sie beim Anrichten mit gebackener Petersilie (Nr. 1778).

165. Croquetten von Hühnerfleisch.

Hiezu kann man die Abfälle und Uebriggebliebenes von Geflügel jeder Art verwenden, welches man, wenn das Fleisch von den Beinen rein abgenommen ist, zu einer Hühnerfleischfarce (Nr. 1184) verarbeitet, nur muß man dazu um einen Kreuzer mehr Brod nehmen, und zwei Loth feingeschnittenen Speck, in welchem zuvor eine geschnittene Zwiebel abgeröstet wurde, dareinrühren. Aus dieser Farce werden ganz dieselben Croquetten wie bei voriger Nummer geformt, solche

in verklopften Eiern und Semmelmehl umgewendet, aus heißem Schmalz gelb gebacken, und beim Anrichten mit gebackener Petersilie (Nr. 1778) garnirt.

166. Croquetten von Kälberbraten.

Uebriggebliebenes, gebratenes oder gesottenes Kalbfleisch wird fein gewiegt, zwei abgeschälte Kreuzerbrode in Milch oder Wasser eingeweicht, wieder fest ausgedrückt, in vier Loth Butter nebst einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel und eben so viel Petersilie abgedämpft, und dieses mit dem gewiegten Fleisch, drei Eiern, Salz und Muskatnuß gut durchgerührt. Aus dieser Farce formt man Croquetten; kehrt solche in verklopften Eiern und Semmelmehl um, bäckt sie aus heißem Schmalz schön gelb, und garnirt sie beim Anrichten mit gebackener Petersilie (Nr. 1778). — Ist es mageres Fleisch, so muß mehr Butter oder ein Eßlöffel feingeschnittener Speck dazugenommen werden.

167. Croquetten von Kartoffeln.

Frischgekochte Kartoffeln werden schnell abgeschält und heiß durch's Sieb getrieben, in ein Pfund durchgetriebene Kartoffeln dann drei Eßlöffel Mehl, zwei Eier und etwas Salz gerührt, und das Ganze auf dem Backbrett zu einem Teig gearbeitet, aus welchem man verschiedene Croquetten formt. Diese werden in verklopftem Ei und Brodmehl umgekehrt, und aus heißem Schmalz gelb gebacken. — Von der Masse kleine Kügelchen gemacht, und, ohne sie in Ei umzukehren, alle auf einmal aus heißem Schmalz gebacken, geben die sogenannten kleinen gebackenen Kartöffelchen zu gebratenem Fleisch.

168. Kartoffelpastetchen.

Gute mehlige Kartoffeln werden schnell gar gemacht, am besten in Dampf (Nr. 302), dann sogleich abgeschält, und heiß durch's Sieb gedrückt oder im Mörser verstoßen. Die Masse nimmt man sodann in eine Schüssel, rührt sie mit zwei Eiern, einem Kaffeelöffel Salz und zwei Eßlöffel Mehl

ab, stürzt sie auf das Backbrett, und formt davon Pastetchen in der Größe oberer Kaffeetassen, welche man aufrecht nebeneinanderstellt. Nun werden sie in verklopften Eiern und hernach in Semmelbröseln umgewendet, in jedes mit einem kleinen Ausstecher oder Glas oben ein Deckelchen eingedrückt oder vielmehr bezeichnet, und die Pastetchen aus heißem Schmalz gelb gebacken. Sind sie etwas erkaltet, so werden die Deckelchen abgelöst, dann abgenommen, die Pastetchen so viel wie möglich ausgehöhlt, alsdann mit feinem Kartoffelpüree von Milch oder Wasser (Nr. 313, 312), worunter zwei Loth Sardellenbutter (Nr. 236) gemengt wurde, eingefüllt, mit den Deckelchen bedeckt, übereinander auf die Plättchen gestellt, und augenblicklich servirt.

169. Croutonen oder Fleischschnitten.

Einige Kreuzerbrode werden in fingerdicke Scheiben geschnitten, diese beliebig geformt, in Milch getaucht, und auf eine Platte übereinandergelegt. Wenn sie durchgesogen haben, werden sie mit Eiweiß bestrichen, von jeder beliebigen Art der in Nr. 164—167 beschriebenen Croquetten-Masse ein Eßlöffel voll daraufgestrichen, dieß in der Mitte durch einen geraden Strich mit dem Messerrücken und von der Seite durch schieflaufende angedrückt, und die Schnitten dann mit feinem, geriebenen Brodmehl überstreut. Man bäckt sie schnell aus heißem Schmalz heraus, und gibt sie, auf kleine Plättchen geordnet, als Beilage zu Gemüsen.

170. Bavesen von Hirn.

Drei gestrige Semmeln werden, nachdem sie abgeschält sind, in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, diese rund oder oval geformt, in Milch getaucht und auf eine Platte übereinandergelegt. Alsdann wäscht man zwei Kalbshirne in lauwarmem Wasser, häutet sie ab, röstet in vier Loth Butter einen Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel gelb, und trocknet das Hirn so lange darin ab, bis es sich einem Brandteig ähnlich vom Geschirr ablöst, wo es dann mit einigen Eßlöffeln Fleischbrühe verdünnt, und der Saft einer halben Zitrone

darangedrückt wird. Dieß alles wird in eine Schüssel geleert, und Salz, Muskatnuß und ein Ei darangerührt, nun die durchgeweichten Semmelschnitten auseinander gebreitet, von einer Seite in verklopftes Ei getaucht, und dann immer auf eine der Schnitten auf die eingetauchte Seite ein kleiner Eßlöffel Fülle gestrichen, darüber eine leere Schnitte gelegt, und beide leicht zugedrückt. So zubereitet werden die Schnitten von allen Seiten in mit einem Eßlöffel Wasser verklopften Eiern umgekehrt, mit Semmelmehl bestreut, und aus heißem Schmalz gelb gebacken. — Gibt man namentlich als Beilage zu Gemüsen.

171. Bavesen von Kalbsmilchlein.

Man reibt die Semmeln, wie vorstehend bemerkt, ab, schneidet sie in Scheiben, und legt letztere, in Milch getaucht, übereinander. Bis sie durchgeweicht sind, werden zwei in Salzwasser oder Fleischbrühe abgekochte Milchlein abgehäutet, fein verwiegt, in vier Loth Butter, worin ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel und eben so viel Petersilie gedämpft worden, abgetrocknet und geröstet, hierauf mit einigen Eßlöffeln Fleischbrühe verdünnt, dieß alles dann in eine Schüssel geleert, und der Saft einer halben Zitrone, Salz, Muskatnuß und ein Ei darangerührt. Das übrige Verfahren ist ganz wie bei voriger Nummer.

172. Gebackene Kälberfüße.

Die gespaltenen, von den Rohrbeinen abgezogenen Kälberfüße werden in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt, einer mit einigen Nelken besteckten Zwiebel und einer Sellerie weichgekocht, hierauf so viel als möglich ausgebeint, in halbfingerlange Stückchen geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in verklopftem Ei, dann in einer Mischung von Brod- und anderem Mehl umgekehrt, und aus heißem Schmalz gelb gebacken.— Man kann auch einen Backteig von Bier oder Milch (Nr. 1195, 1196), eben so einen leichten gebrühten Teig (Nr. 1193) bereiten, die Füße darin umkehren, und aus schwimmendem heißen Schmalz gelb backen. Auch werden Kalbsfüße öfters

mit dem Fleisch weichgekocht, doch macht dieß die Brühe unrein.

173. Gebackene Kalbsmilchlein.

Die Kalbsmilchlein werden, nachdem sie einige Zeit in lauwarmem Wasser gelegen, in Salzwasser oder Fleischbrühe kernig weich abgekocht, dann in kaltes Wasser gebracht und abgehäutet, in schöne, fingerdicke Scheiben geschnitten und mit Salz und Muskatnuß bestreut. Nun taucht man sie in stark verklopfte Eier, kehrt sie in Semmelbröseln um, und bäckt sie aus heißem Schmalz schön gelb. — Eben so können sie in Backteig von Bier oder Milch (Nr. 1195, 1196) getaucht und aus heißem Schmalz gelb gebacken werden.

174. Gebackene Kalbsmilchlein mit Fricassee.

Wie vorstehend zubereitete Kalbsmilchlein werden in Scheiben geschnitten, eingewürzt, überall mit einer dicken Fricasseesauce (Nr. 242) bestrichen, und mit Brodmehl bestreut, dann in verklopfte Eier getaucht, wieder mit Brodmehl bestreut, aus heißem Schmalz gelb gebacken, und vor dem Anrichten mit gebackener Petersilie (Nr. 1778) garnirt.

175. Gebackene Kalbshirne.

Nachdem die Hirne einige Zeit in Wasser gelegen, werden sie abgehäutet, und der Quere nach in beliebige Scheiben geschnitten, welche mit Salz und Pfeffer bestreut, in verklopftes Ei getaucht, in Brodmehl umgekehrt, und aus heißem Schmalz gelb gebacken werden. Doch darf man sie nicht aus schwimmendem Schmalz backen, sondern soll sie mehr braten.

176. Gebackene Kalbshirne auf andere Art.

Die Kalbshirne werden abgehäutet, in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt, einer mit Nelken besteckten Zwiebel und einem Stückchen Butter eine kleine halbe Stunde langsam abgekocht, dann herausgenommen oder in ihrem Sud zum Erkalten gestellt, hierauf in längliche, fingerdicke Scheiben geschnitten, in Backteig von Bier oder Milch (Nr. 1195, 1196)

getaucht, aus heißem Schmalz gelb gebacken, und vor dem Anrichten mit gebackener Petersilie (Nr. 1778) garnirt. — Man kann sie auch nach Nr. 174 bereiten.

177. Gebackenes Gekröse.

Das mehrmals gewaschene Gekröse wird in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt, einer mit Nelken besteckten Zwiebel und einer Sellerie weichgekocht, hierauf zum Ablaufen in einen Durchschlag gebracht, und wenn es gänzlich erkaltet und von allen Drüsen gereinigt ist, in kleine Stückchen geschnitten. Diese Stückchen werden mit Zitronensaft beträufelt, mit Salz und wenigem Pfeffer bestreut, in verklopftem Ei und dann in Brodmehl umgekehrt, und aus heißem Schmalz gelb gebacken. — Auch dieses Gekröse kann in Backteig von Bier oder Milch (Nr. 1195, 1196) getaucht und aus heißem Schmalz gelb gebacken werden.

178. Gebackene Kalbsleber.

Eine schöne Kalbsleber wird abgehäutet und alle Adern sorgfältig weggenommen, hernach wird sie in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, diese mit Pfeffer bestäubt, in Mehl umgekehrt, und bei starker Hitze schnell aus heißem Schmalz auf beiden Seiten schön gebacken. Wenn sie angerichtet sind, werden sie auf der Platte mit Salz überstreut, und sogleich zu Tisch gegeben. — Die Leber darf weder hart, noch inwendig blutig sein; um Ersteres zu verhüten, salzt man sie so spät. Eben so kann die Leber, nachdem sie in Scheiben geschnitten und in Mehl umgekehrt ist, in verklopfte Eier getaucht, mit Brodmehl bestreut, und schön goldgelb aus heißem Schmalz gebacken werden.

179. Gebackenes Kuheuter.

Nachdem das Euter gewaschen, wird es in größere Stücke geschnitten, und in vielem Salzwasser nebst zwei Lorbeerblättern, zwei verschnittenen Zwiebeln, ein wenig Knoblauch, Sellerie und gelber Rübe weichgekocht. Alsdann nimmt man es aus dem Sud, schneidet es nach Erkalten in finger-

dicke, halbhandgroße Stücke, bestreut solche mit etwas Salz und Pfeffer, und kehrt sie in Mehl um, worauf sie durch verklopfte Eier gezogen, mit Semmelbröseln bestreut, und aus heißem Schmalz gebacken werden.

180. Gebackenes Lamm- oder Gitzenfleisch.

Der Rücken und Schlägel, gemeiniglich der Hase genannt, wird nie gebacken, immer nur gebraten oder gedämpft. (S. Nr. 1027.) Die Schultern oder Buge dagegen werden in dreifingerbreite Stücke verhauen, eben so der Hals und die Brust, dann wird in ein reines Tuch Mehl genommen, die mit Salz und Pfeffer eingewürzten Fleischstücke dareingegeben, das Tuch zusammengenommen und die Stücke so lange darin umgewälzt, bis sie ganz von Mehl eingehüllt und trocken geworden sind, solche hernach in verklopfte Eier getaucht, in Semmelbröseln umgekehrt, langsam aus heißem Schmalz gelb- und durchgebacken, und beim Anrichten mit gebackener Petersilie (Nr. 1778) belegt.

181. Gebackene Hühner.

Hiezu kann man nur junge Hühner brauchen. Diese werden, wenn sie abgestochen sind, gebrüht, ausgenommen, und rein ausgewaschen. Kleine Hühner verschneidet man in vier, größere in sechs Theile, man spaltet nämlich die Flügel, Schlägel und die Brust der Länge nach. Die Theile werden mit Salz und wenigem Pfeffer eingewürzt, in Mehl umgewälzt, dann in verklopften Eiern und hierauf in Brodmehl umgekehrt, aus heißem Schmalz gelb gebacken, und mit gebackener Petersilie (Nr. 1778) garnirt zu Tisch gegeben. — Können auch nach der folgenden Nummer zubereitet werden.

182. Gebackene Hühner in Bierteig.

Uebriggebliebene junge Hühner werden in hübsche Stückchen geschnitten, und in einem irdenen Geschirr mit einem Schöpflöffel guter Brühe, zwei Loth Butter, einer Zwiebel, einem Lorbeerblatt und einem Sträußchen Petersilienlaub einigemal aufgekocht, alsdann herausgenommen, abgetrocknet,

in Backteig von Bier (Nr. 1195) umgekehrt, und aus heißem Schmalz gebacken.

183. Gebackene Tauben.

Nachdem die Tauben gerupft, flammirt, ausgenommen und rein gewaschen sind, werden sie in vier Theile verschnitten, mit Salz und Pfeffer eingerieben, in Mehl umgewälzt, dann in verklopften Eiern und hierauf in Brodmehl umgekehrt, aus heißem Schmalz gelb gebacken, und mit gebackener Petersilie (Nr. 1778) garnirt zu Tisch gegeben.

184. Gebackene Bratwürstchen.

Schweinene Bratwürstchen werden in fingerlange Stückchen abgedreht, abgeschnitten und leicht abgebraten, sodann in einen Brandteig (Nr. 1193) getaucht, und aus heißem Schmalz gelb ausgebacken. Man garnirt sie vor dem Anrichten mit gebackener Petersilie (Nr. 1778), und gibt sie entweder nach der Suppe, oder als Beilage zu Gemüsen. — Können auch roh in Backteig von Bier oder Milch (Nr. 1195, 1196) getaucht und so gebacken werden.

185. Bratwürstchen in Butterteig.

Der Butterteig wird messerrückendick ausgewalzt und in länglich viereckige Stückchen geschnitten, deren Seiten mit Ei bestrichen, auf jedes ein ziemlich kleines Würstchen aus dem Darm gedrückt, die Stückchen dann zusammengerollt, während des Rollens die beiden Enden dicht am Würstchen angedrückt und das allenfalls Vorstehende abgeschnitten, hierauf mit Ei bestrichen und in gutem Ofen gelb gebacken. — Man kann sie auch mit dem Darm einwickeln.

186. Bratwürstchen aus Hefenteig.

Man macht aus Mehl, warmer Milch und zwei Eßlöffel Hefe einen Vorteig (Hefel). Ist er aufgegangen, so wird ein Viertelpfund Butter, ein Ei, ein Theelöffelchen Salz, drei Viertelpfund Mehl mit Einschluß des zum Vorteig verbrauchten, und nicht ganz ein Schoppen warme Milch dazugegeben. Dieß alles verklopft man gut, läßt den Teig wieder

aufgehen, walzt ihn aus, schneidet ihn in länglich viereckige Stückchen, und behandelt diese wie bei vorhergehender Nummer gelehrt ist. Alsdann werden sie auf ein mehlbestreutes Brett zum Aufgehen gelegt, nach dem Aufgehen jedes mit Ei bestrichen und mit dem Messer eingeschnitten, und so gebacken.

187. Kalbs-Cotelettes oder Carbonaden.

Die Cotelettes (Rippenstücke), wozu man den Kalbsrücken verwendet, werden von demselben in Scheiben, jede mit einer Rippe versehen, heruntergeschnitten, das Beinchen vom Rückgrate entfernt, dann das Häutige am Rippenknochen zurückgeschabt und gleichfalls abgeschnitten, eben so das noch am Cotelette befindliche feine Häutchen, damit nur noch das rein Fleischige daranbleibt, und der Knochen schön weiß, von allem Fleisch entblößt, hervorsteht. Nun werden die letzten drei Rippchen, welche dem Nierenstück zunächst liegen und die schönsten sind, in kaltes Wasser getaucht, auf den Hackstock gelegt, mit einer Hand das Rippchen gehalten, und mit der anderen vermittelst eines breiten Hackmessers oder Holzschlägels das Fleisch durch einen oder höchstens zwei Schläge etwas in die Breite geklopft. Von den übrigen, weniger fleischigen Rippen, deren dicke Haut man nach Belieben lassen oder entfernen kann, wird das Fleisch mit dem Holzschlägel oder Hackmesser messerrückendick auseinandergeklopft, dann wieder zusammengeschoben, und zu einem schön ovalen Cotelette geformt. Sind auf diese Art alle Cotelettes hergerichtet, so werden sie auf beiden Seiten gesalzen und etwas gepfeffert, in verklopften Eiern umgekehrt, mit Brodmehl bestreut, und in einer Pfanne in heißem Schmalz saftig gebraten. Sie können auch auf dem Roste gebraten werden, welcher, ehe man sie darauflegt, mit fettem Papier abgerieben wird. In diesem Falle kehrt man sie nicht in verklopftem Ei, sondern in zerlassener Butter und hierauf in Brodmehl um. — Die Cotelettes dürfen durchaus nicht zu viel, aber auch nicht zu wenig gebraten sein. Glaubt man,

daß sie fertig sind, so kann nachgesehen werden, indem man eines an der Spitze leicht voneinanderbricht. — Feiner werden dieselben, wenn sie, nachdem sie mit Salz und Pfeffer bestreut sind, in zerlassene Butter von beiden Seiten getaucht, einige Stunden so liegen gelassen und dann in Semmelmehl umgekehrt werden.

188. Kalbs-Cotelettes in Papier.

Man besprengt die ganz nach voriger Nummer hergerichteten Cotelettes mit etwas Salz und Pfeffer, und legt sie übereinander. Nun werden sechs Loth Speck fein verwiegt, dieser sammt zwei Eßlöffel Zwiebeln und eben so viel Petersilie auf dem Feuer ein wenig gedünstet, solches dann vom Feuer fortgenommen, zwei Eßlöffel verschnittene Kapern und ein halber Kaffeelöffel feingewiegte Zitronen daruntergemengt, die Cotelettes darin umgewendet auf daß die Kräuter daran hängen bleiben, hernach übereinandergelegt, und zwei Stunden so liegen gelassen. Alsdann faltet man einen Viertelbogen Papier in der Mitte zusammen, schneidet ihn zu einer Herzform, bestreicht diese mit Butter, legt eine Cotelette auf die Hälfte von dem Herz, schlägt die andere Hälfte darüber, nimmt nun die zwei Enden des Papiers zusammen, biegt sie gut ein, und verschließt so das ganze Cotelette dergestalt, daß kein Saft entgehen kann; das Rippchen muß jedoch vom Papier herausstehen. Nachdem alle Cotelettes auf diese Art hergerichtet sind, wird jedes nochmals in Papier eingemacht, über einen Rost gelegt worunter nicht zu starke Glut ist, und dann von beiden Seiten gebraten, was ungefähr eine halbe Stunde Zeit erfordert. Hierauf nimmt man das äußere Papier fort, richtet die Cotelettes auf die Platte an, und servirt zerlassene Butter nebenbei, worein einige Eßlöffel Jus (Nr. 2) oder Bratenbrühe gegeben und etwas Zitronensaft gedrückt wurde. — Können eben so gut auf einem in eine Bratpfanne gestellten Roste, auch im heißen Rohr oder Ofen gebraten werden.

189. Kalbs-Cotelettes in Butterteig.

Diese werden ganz wie vorige hergerichtet, nur daß man sie in Butterteig statt in Papier wickelt. Der Butterteig wird zu dem Ende messerrückendick ausgewalzt, davon dann den Cotelettes ähnliche Stückchen abgeschnitten, auf je eines derselben ein Cotelette gelegt und dieß mit einem zweiten Stückchen bedeckt, die beiden Enden des Teiges zusammengenommen, und um das Cotelette ein Rand eingewunden, wodurch solches eingeschlossen wird; das Rippchen muß jedoch wie bei vorigen herausstehen. Nun werden aus dem übrigen Butterteig kleine Blümchen ausgestochen, die obere Seite der eingemachten Cotelettes damit belegt, diese mit verklopftem Ei bestrichen, auf ein Backblech gelegt, gegen drei Viertelstunden in nicht zu heißem Ofen gelb gebacken, dann übereinandergeordnet angerichtet, und aufgetragen.

190. Hammels-Cotelettes.

Bereitet man ganz nach Nr. 187. Wenn sie geklopft sind, werden sie mit Salz, wenigem Pfeffer und einer zerdrückten halben Knoblauchzehe eingewürzt, in zerlassener Butter und hierauf in Brodmehl umgekehrt, und auf dem Roste oder in der Pfanne gebraten.

191. Schweins-Cotelettes.

Werden gleichfalls nach Nr. 187 hergerichtet. Das zu viele Fett schneidet man rund herum ab, dann werden sie geklopft, durch's Wasser gezogen, hernach mit Salz und Pfeffer bestreut, in Brodmehl umgekehrt, und auf dem Roste oder in der Pfanne gebraten.

192. Pökelzunge und Pökelfleisch.

Nachdem Beides nach Nr. 1735 oder 1736 hergerichtet, wird es gewaschen, in leichtes Salzwasser gelegt, und mit einem Lorbeerblatt, einer Sellerie, einer gelben Rübe und einer Zwiebel langsam weichgekocht. Die Zunge darf aber in keinem Falle zu weich sein, daher muß öfters nachgesehen werden; wenn sie sich am dicken Ende fernig weich anfühlen

läßt, ist sie fertig. Nun legt man sie auf einen Holzteller, zieht die Haut davon ab, entfernt mit dem Messer alles Harte, schneidet sie dann der Quere nach in dünne Scheiben, und belegt mit diesen, während sie noch ganz heiß sind, das Gemüse. Eben so wird das Pökelfleisch in Scheiben geschnitten, und das Gemüse damit belegt.

193. Geräuchertes Fleisch.

Das gewaschene Rauchfleisch (Nr. 1734) wird in leichtem Salzwasser weichgekocht, dann mit dem Gemüse zu Tisch gegeben.

194. Rindszunge auf dem Rost gebraten.

Die frische Zunge wird auf dieselbe Art weichgekocht wie die Pökelzunge (Nr. 192), oder wenn man nicht auf helle Fleischbrühe sieht, kann man sie auch mit dem Rindfleisch sieden. Ist die Haut abgezogen, so wird die Zunge der Quere nach in halbfingerdicke Streifen geschnitten, welche mit Salz und etwas Pfeffer bestreut, dann in zerlassene Butter getaucht, in geriebenem Brod und feingeschnittenen Zwiebeln umgekehrt, auf dem Rost gelb gebraten, und beim Anrichten mit Zitronensaft beträufelt werden. — Hat man übriggebliebene Zunge, so wird sie hiebei verwendet.

195. Kalbsschnitzchen.

Der innere untere Theil des Kalbsschlägels, die sogenannte Schale oder Nuß, wird herausgeschnitten, auf dem Brett oder Stock abgehäutet, und über den Faden in fingerdicke Stückchen geschnitten, welche in Wasser getaucht, dann mit dem flachen Hackmesser, indem man damit ein oder zwei Schläge gibt, etwas breitgeklopft, hernach gesalzen, in Semmelmehl umgekehrt, und aus heißem Schmalz von beiden Seiten schnell gelb gebraten werden. — Man belegt das Gemüse damit, oder richtet sie extra auf eine Platte an, wo man sie mit Zitronensaft beträufelt, etwas Jus (Nr. 2) darunter gießt, und mit gerösteten oder kleinen glasirten Kartoffeln (Nr. 307, 311) servirt.

196. Fisch-Cotelettes.

Fischfarce (Nr. 1186) wird zu kleinen Cotelettes geformt, an deren Ende statt des Beinchens ein Hasenrippchen oder eine geputzte, dünne, gehörig geformte Petersilienwurzel gesteckt wird, worauf man sie in verklopftem Ei und hierauf in Brodmehl umkehrt, und in Butter gelb bratet.

197. Croquetten von Fischfarce.

Man formt Fischfarce (Nr. 1186) zu beliebigen Croquetten (siehe Nr. 164), kehrt diese in verklopften Eiern und dann in Semmelmehl um, und bäckt sie schön gelb aus heißem Schmalz.

198. Fischwürstchen.

Fischfarce (Nr. 1186) wird in eine mit einem kleinen Röhrchen versehene Spritze eingefüllt, dann das Ende eines rein geputzten Schafdarms über das Rohr gezogen, dieß mit einer Hand gehalten, und mit der andern durch Drücken an den Stößel der Darm gefüllt, welchen man nun in beliebig lange Würstchen abdreht, und solche auf beiden Seiten in Butter gelb bratet.

199. Krebswürstchen.

Von sechs Eiern wird ein Rührei (Nr. 790) gemacht, von zwanzig Stück Krebsen ein Viertelpfund Krebsbutter (Nr. 233), und die Krebsschweifchen in kleine Würfel geschnitten. Dieß alles wird in die Fischfarce Nr. 1186 gerührt, das Ganze dann zu Würstchen geformt, diese in verklopften Eiern und hierauf in Semmelmehl umgekehrt, und aus heißem Schmalz gelb gebacken. — Eben so gut kann man die Masse auch in Schafdärme füllen und zu Würstchen abdrehen, die dann gleich gebraten werden.

Anmerkung. Die hier angezeigten Fischgerichte werden namentlich an Fasttagen als Beilage zu Gemüsen gegeben.

Als Plättchen nach der Suppe servirt man auch alle Arten kleine warme Pastetchen.

Rindfleisch.

200. Gesottenes Rindfleisch.

Es wird ein schönes, abgelegenes Stück (ein Schweifstück, Rippenstück, auch das sogenannte Eck) genommen, solches leicht geklopft, abgewaschen, mit starkem Faden überbunden, und mit frischem Wasser (auf ein Pfund fünf Schoppen gerechnet) zum Feuer gesetzt. Hier läßt man es nicht eher sieden, bis alle Unreinigkeit mit dem Schaumlöffel abgenommen ist. Hat das Fleisch eine Stunde gesotten, so gibt man alles Wurzelwerk der Brühe Nr. 1 dazu, und kocht auch das Fleisch wie in dieser Nummer beschrieben weich. Beim Anrichten wird auf die dazu bestimmte Platte ein wenig Brühe gegossen, und das ganze Stück (nachdem das Eckige davon geschnitten, damit es schön aussieht) dareingelegt. Wird in der Küche transchirt, so schneidet man es über den Faden, ordnet die abgeschnittenen Portionen auf die Platte, übergießt sie mit etwas Fleischbrühe daß sie saftig liegen, garnirt mit Petersilie und Sellerielaub, und gibt dazu warme oder kalte Saucen, Sellerie-, Gurken- oder Rothrübensalat, auch warme Gemüse, je nachdem es das übrige Essen bestimmt.

201. Rindfleisch mit gefülltem Kohl.

Das Rindfleisch wird wie gewöhnlich gekocht, und auf eine warme Platte angerichtet. Unterdeß nimmt man von einem großen, schönen Kohlkopf (Wirsing) die äußern Blätter ab, schneidet den schönen, gelben, größeren Blättern die stärkeren Rippen aus, wäscht die Blätter, kocht sie einige Minuten in Salzwasser ab, und legt sie dann auf einem Brett auseinander. Sind sie abgelaufen, so werden sie am Anfang einer ausgebreiteten Serviette der Länge nach immer etwas übereinander gelegt, so daß ungefähr ein Strich von dreiviertel Ellen bedeckt ist, worauf eine Haschee- oder Kalb-

fleischfarce (Nr. 1180, 1181) wurstartig dareingewickelt, auch von der Seite mit Blättern wohl verschlossen, und das Ganze in der Serviette zu einer Wurst gerollt wird, welche man in ein Kastrol legt und ungefähr eine Stunde mit so viel Fleischbrühe oder leicht gesalzenem Wasser, daß sie gerade bedeckt ist, dämpft. Ist nun der Kohl weich und die Fülle fertig, so wird Alles auf ein Brett herausgenommen und aufgerollt, die Wurst in dreifingerbreite Stücke geschnitten, diese um das angerichtete Rindfleisch herum aufrecht gestellt, darunter ein halber Schöpflöffel Fleischbrühe gegossen, und das Gericht sofort aufgetragen. (Mit Abbildung.) — Der gefüllte Kohl kann auch ohne Serviette bereitet werden. Man legt alsdann die Blätter in obiger Ordnung auf ein Brett, gibt die Farce in gleicher Weise länglich darauf, und schlägt die Blätter gut über und um die Farce ein, so daß letztere ganz darin eingewickelt ist und wurstartig daliegt. Die Wurst wird nun behutsam in ein flaches Kastrol oder einen Tiegel eingelegt, mit einem Schöpflöffel fetter Fleischbrühe begossen, und, mit einem passenden Deckel bedeckt, eine Stunde langsam weich gedämpft, doch unterdeß immer etwas Fleischbrühe nachgegossen, daß der Kohl sich nicht ansetze, worauf das Ganze im Kastrol in passende Stücke geschnitten wird, welche man behutsam heraushebt, und wie vorige um das Rindfleisch ordnet.

202. Rindfleisch mit Sardellen und Speck.

Hiezu wird jedes beliebige Stück, vorzüglich aber der Brustkern, genommen und wie gewöhnlich weichgekocht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten schneidet man vier Loth Speck halbfingerlang und halb so dick, eben so das ausgekernte Mark einer Zitrone und zwei Loth ausgegrätete Sardellen in längliche Stückchen, mengt etwas Pfeffer und Salz darein, und mischt dieß alles gut untereinander. Alsdann wird die Masse mit Hülfe eines spitzigen Kochlöffelstiels oder Messers in das Fleisch eingespickt, letzteres nebst dem vom Spicken Uebriggebliebenen in eine Bratpfanne gelegt, und mit einem halben Schöpflöffel Braten- und eben so viel Fleischbrühe

übergossen. So läßt man das Fleisch unter öfterem Begießen im Ofen oder einer Bratröhre gelb werden, richtet es nun auf eine warme Platte an, löst die Sauce, wenn sie stark eingekocht wäre, mit etwas Fleischbrühe auf, fettet sie ab, und gießt dieselbe durch ein Sieb über das Fleisch. — Es wird hiezu warme Sardellensauce (Nr. 256 oder 257) servirt.

203. Rindfleisch mit einer Kruste.

Zu diesem ist der Brustkern das beste Stück, welches mit dem gehörigen Wurzelwerk und Salz weichgekocht, und sodann in eine Bratpfanne gelegt wird. Nun verklopft man ein Ei, vermischt es mit feingewiegter Zwiebel und Petersilie, bestreicht damit das Fleisch, überstreut solches mit Semmelmehl, gießt etwas fette Fleischbrühe darunter, läßt es im Ofen schön gelb werden, und beträufelt es währenddem öfters mit fetter Brühe. Dann wird es in die Mitte einer warmen Platte gelegt, mit gedünsteten gelben Rüben oder Kartoffeln ringsum geziert, und gewöhnlich mit einer warmen Zwiebel- oder Pfeffersauce (Nr. 255, 251) zu Tisch gegeben.

204. Ueberzogenes Rindfleisch.

Man nimmt dazu ein saftiges Stück Fleisch (das geeignetste ist die Rippe), welches nie weniger als sechs Pfund haben darf, und wenn dieses wie gewöhnlich weichgekocht ist, legt man es mit einem Stückchen Butter oder gutem Abschöpffett in eine Bratpfanne. Nun werden zwei Kochlöffel feines Mehl mit drei Eigelb, einem Schoppen saurem Rahm, vier bis fünf Eßlöffel geriebenem Parmesankäs, Salz, Pfeffer und Muskatnuß glatt angerührt, und auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren so lange gelassen, bis Alles zu einem dicklichen Brei (Creme) geworden ist, welchen man über das Fleisch streicht. Letzteres bestreut man sodann gut mit Brodmehl, beträufelt es mit Butter, und bäckt es in nicht zu heißem Ofen schön gelb, worauf es behutsam auf eine warme Platte angerichtet, und eine fricassirte Sardellensauce (Nr. 257) extra dazugegeben wird.

205. Rindfleisch mit saurem Rahm.

Hiezu nimmt man gewöhnlich das Schweifstück. Das Fleisch wird geklopft, mit dem gehörigen Salz und etwas Pfeffer eingerieben, und in einer Schüssel eine Stunde bei Seite gestellt, hernach mit halb Wasser halb Wein in ein Kastrol oder einen Tiegel gegeben, mit einigen Zwiebeln, zwei Lorbeerblättern, einer kleinen Zehe Knoblauch, vier Nelken und etwas Zitronenschale belegt, und dann, passend bedeckt, in den Ofen oder auf den Herd gestellt, wo es drei bis vier Stunden dämpfen muß, und sodann, wenn es weich geworden, herausgenommen und zugedeckt an einen warmen Ort gestellt wird. Mittlerweile röstet man in einem Stückchen Fett zwei Kochlöffel Mehl schön braun, rührt solches mit etwas kaltem Wasser glatt an, gibt von der Brühe, worin das Fleisch gedämpft wurde, daran, und bringt das Ganze wieder in das Kastrol zurück, wo nun die Sauce eine halbe Stunde kurz und dicklich einkochen muß. Alsdann wird die Sauce abgefettet, mit einem halben Schoppen gutem sauren Rahm noch eine Viertelstunde durchgekocht, hierauf durch's Sieb getrieben, über das angerichtete Fleisch gegossen, und dieses mit gerösteten oder kleinen glasirten Kartoffeln (Nr. 307 oder 311) servirt.

206. Boeuf à la mode mit Kräutern.

Es wird hiezu vom Stotzen oder noch besser von der sogenannten Schale genommen, und das Stück zuvor mürbe geklopft. Sodann wird zu sechs Pfund Fleisch ein Viertelpfund Speck kleinfingerdick und halbfingerlang geschnitten, in Salz, Pfeffer und unten bemerkten feinverwiegten Kräutern umgekehrt, mittelst eines Messerchens oder spitzigen Kochlöffelstiels eingespickt, und hierauf das Fleisch mit Salz und dann mit Basilikum, Thymian, Estragon, ein klein wenig Knoblauch, Petersilie und Zwiebel eingerieben, welches vorher fein verwiegt wurde. Nun legt man das Fleisch in ein Kastrol, gibt einen Schoppen guten Wein, eine Maß Wasser und die vom Einreiben übrigen Kräuter dazu, und dämpft es zugedeckt im Ofen oder auf

dem Kohlenfeuer weich. Dann wird es herausgenommen, die Sauce abgefettet, und in diesem Fett ein Kochlöffel Mehl hellbraun geröstet und an die Sauce gethan, worauf es mit dem Fleisch noch eine Viertelstunde kochen muß. Letzteres wird auf eine warme Platte angerichtet, und die Sauce sammt den Kräutern besonders dazu servirt. — Als Beigericht schmecken geröstete Butterspätzchen, Kartoffel- und auch Brodknödel sehr gut.

207. Boeuf à la mode eingebeizt.

Zu diesem nimmt man ein Stück Fleisch wie zum vorhergehenden, spickt es auf die nämliche Weise, und legt es drei bis vier Tage in nicht zu sauren Essig (siehe Einbeizung, Nr. 1784). Dann wird es in das dazu bestimmte Kochgeschirr gelegt, mit einer Handvoll geschnittenen Zwiebeln, halb so viel geschnittenem Speck und dem nöthigen Salz und Pfeffer bestreut, mit einer halben Maß Wasser und eben so viel Beize sammt dem Wurzelwerk begossen, und drei bis vier Stunden weich gedämpft. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden zwei Kochlöffel Mehl und zwei Kochlöffel geriebenes Brod in Fett braungelb geröstet, dann an die Sauce gethan, und noch gut damit verkocht; ist es nothwendig, so wird letztere mit ein wenig Fleischbrühe verdünnt, hierauf das Fett abgenommen, und das Ganze durch ein Sieb getrieben. Nun legt man das Fleisch auf eine tiefe Platte, richtet die Hälfte der Sauce darüber an, und gibt die andere Hälfte in einer Saucière dazu. — Als Beigericht dienen beliebige Knödel oder auch geröstete Kartoffeln.

208. Boeuf à la mode mit Wein.

Hiezu verwendet man ebenfalls ein Stück wie in Nr. 206 beschrieben, und klopft und spickt es auf gleiche Weise, dann werden in ein Kastrol dünne Speckschnitten gelegt, und auf diese das Fleisch, etliche Zwiebeln, vier Nelken, ein paar Lorbeerblätter, etwas gestoßener Pfeffer, eine in Scheiben geschnittene Zitrone und ungefähr ein Viertelpfund schwarze Brodrinden, worauf man einen Schoppen Fleischbrühe, eine halbe

Maß rothen oder weißen Wein, und einen halben Schoppen Essig zugießt. Nun wird das Kastrol mit einem passenden Deckel bedeckt, welchen man mit Papierstreifen, die mit Teig überstrichen sind, gut verklebt, und das Fleisch zwei bis drei Stunden im Backofen langsam weich gedünstet. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird der Deckel aufgemacht, das Fleisch herausgenommen, die Sauce abgefettet, dann zwei Kochlöffel Mehl hellbraun in diesem Fett geröstet, an die Sauce gethan, und mit dem Fleisch noch eine Viertelstunde gekocht, hernach das Fleisch auf eine warme Platte angerichtet, die Sauce durchgegossen, und extra dazu servirt.

209. Gedämpftes Rindfleisch.

Es wird hiezu das nämliche Stück Fleisch genommen, wie bei den vorhergehenden, dieß eben so geklopft und gespickt, dann nebst zwei mit vier Nelken besteckten Zwiebeln, einer Speckschwarte, einer gelben Rübe, zwei Lorbeerblättern, einer Petersilienwurzel, Salz und etwas Pfeffer in ein Kastrol oder in eine Bratkachel gelegt, mit einem halben Schöpflöffel fetter Fleischbrühe begossen, mit einem passenden Deckel gut verschlossen, und auf schwachem Feuer oder im Ofen zum Kochen gebracht. Nach einer halben Stunde werden zwei Schoppen weißer Wein, oder ein Schoppen Essig und ein Schoppen Fleischbrühe, oder Wasser darangeschüttet, das Ganze fest zugedeckt, und so langsam drei bis vier Stunden gedämpft, wo möglich im Bratofen, da es hier besser wird und weniger Mühe erfordert; dann wird das Fleisch auf die gehörige Platte angerichtet, das Fett von der Sauce abgenommen, diese mit zwei in Fett braun gerösteten Kochlöffeln Mehl aufgekocht, hierauf durch ein Haarsieb gegossen, und zum Fleisch extra servirt. — Gewöhnlich gibt man Kartoffeln dazu, die vorher abgekocht, beim Schälen schön rund geformt, und in demselben abgeschöpften Fett gelb geröstet sind.

210. Lindauer Hochzeitfleisch.

Ein Schweifstück von vier bis sechs Pfund wird geklopft, mit Salz, Pfeffer, gestoßenen oder geschnittenen Lorbeer-

blättchen, ein wenig Zitronenschale, Nelken und Muskatblüte eingerieben, in ein Beizgeschirr gelegt, eine Handvoll Zwiebeln dazugethan, mit Essig übergossen, und so drei bis vier Tage zugedeckt stehen gelassen. Nun wird das Fleisch mit Wasser, etwas Beize, Salz und einigen Stückchen Speck in einem Kastrol zwei bis drei Stunden fest zugedeckt weich gedünstet, sodann herausgenommen, zugedeckt warm gestellt, und die zurückgebliebene Sauce durch einen Durchschlag gegossen. Hernach röstet man in einem Stück Butter vier Kochlöffel Mehl und eben so viel geriebenes Brodmehl nebst einem Löffel Zucker schön gelbbraun, rührt es mit einem Schöpflöffel kaltem Wasser glatt ab, füllt mit der durchgegossenen Sauce, einer halben Maß Wein und der nöthigen Fleischbrühe auf, und kocht dieß mit einem Viertelpfund kleinen und eben so viel großen Weinbeeren, einem Stückchen Zimmt, Zitronenschale und genugsamem Zucker eine halbe Stunde lang, wo alsdann das Fett abgenommen wird. Das Fleisch wird nun auf eine tiefe Platte gelegt, nachdem die Sauce darübergegossen mit geschnittenen Mandeln bestreut, und mit Schmalzbackerei oder sonstigem süßen Backwerk servirt. — Kräftiger schmeckt es, wenn man vor dem Anrichten ein Gläschen Kirschwasser in die Sauce gießt. — Es muß sehr Acht gegeben werden, daß von Anfang nicht zu viel Salz an das Fleisch kommt, indem dieß die ganze Sauce verderben würde.

211. Gebratenes Rindfleisch.

Das dazu bestimmte Rippen- oder Schweifstück wird geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, und in einem Kastrol mit ein wenig Wasser und etwas Zwiebel auf dem Feuer drei bis vier Stunden zugedeckt langsam weich und gelbbraun gedünstet. Von Zeit zu Zeit muß etwas Wasser darunter gegossen werden, damit es nicht zu schnell Farbe bekommt. Ist es weich und schön gelbbraun, so wird das Fett abgenommen, das Fleisch auf die dazu bestimmte Platte angerichtet, und die Sauce extra dazugegeben. Sehr schön

sieht es, wenn gebratene ganze Kartoffeln, auch abgekochte Maccaroni, mit feinem Schinken vermischt, ohne sie abzuschmälzen, in einem Kranz um das Fleisch geordnet werden; diese überträufelt man dann mit dem von der Sauce abgenommenen Fett. — Darf nur ganz wenig gesalzen werden, da es durch das langsame Braten sonst leicht zu viel Schärfe bekommt.

212. Englischer Braten.

Hiezu muß immer das Lendenstück oder die sogenannte kurze Rippe genommen werden, und es darf solches nie weniger als acht bis zehn Pfund haben. Nachdem dasselbe geklopft, mit etwas Salz und Pfeffer eingerieben und mit drei Bogen festem, dick mit Butter bestrichenen Papier überbunden ist, wird es in einer Bratkachel mit etwas Wasser drei bis vier Stunden langsam im Ofen gebraten, und anfangs mit Wasser, später aber mit dem eigenen Safte begossen, wobei man immer das Papier abnimmt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Papier gänzlich entfernt, der Braten begossen, und nun noch so lange im Ofen gelassen, bis er eine schöne gelbe Farbe hat. Ist das Stück durchaus weich (doch nicht zu viel, weil es sonst trocken und nicht so saftig wäre), so wird es auf die Platte angerichtet, das Fett von der Sauce abgenommen, und gekochte, kleine, rund gedrehte Kartoffeln darin gebraten, diese mit Salz und Pfeffer besprengt um den Braten gelegt, und die Sauce extra dazu servirt.

213. Gespickter Rindsbraten auf einfache Art.

Man klopft ein Stück Rindfleisch (am passendsten ist das Schweifstück) recht gut, reibt es mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Nelken ein, spickt es mittelst eines Messerchens oder spitzigen Kochlöffelstiels mit länglich geschnittenem, in Salz und Pfeffer umgekehrten Speck, und legt nun auf den Boden eines Kastrols etwas geschnittenen Speck, so wie eine Zwiebel und Zitronenschale, und darauf das Fleisch. Dieses bedeckt man sodann mit einem passenden Deckel, welcher mit

Papierstreifen, die mit Teig bestrichen sind, gut verklebt ist, und dünstet es im Backofen langsam drei Stunden, worauf das Fleisch auf eine Platte angerichtet, die Sauce abgefettet, nach allenfallsigem Einkochen mit etwas Wasser aufgelöst, und durch ein Sieb über den Braten gegossen wird.

214. Rindsbraten mit Knoblauch.

Ein mürbe geklopftes Stück Fleisch wird mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit länglich zerschnittenen, in ein kleines Salbeiblättchen gewickelten Knoblauchzehen mit Hülfe eines spitzigen Messerchens gespickt, und in ein Kastrol gelegt, nun ein Stück gutes Fett nebst einem Schöpflöffel Wasser dazugegeben, das Ganze mit einem passenden Deckel bedeckt, und im Backofen oder Rohr gebraten, sodann das Fleisch auf eine Platte angerichtet, und von der abgefetteten Sauce ein kleiner Theil darübergegossen, der Rest derselben extra aufgestellt.

215. Lendenbraten.

Ist der Lendenbraten von den gröbsten Häuten befreit, so wird er mit länglich geschnittenem Speck einem Hasen ähnlich gespickt, hernach mit einer Handvoll geschnittenen Zwiebeln und eben so viel in Würfel geschnittenem Speck in eine längliche Bratpfanne gelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit einem Schöpflöffel Wasser oder Fleischbrühe begossen, und langsam im Ofen, unter öfterem Begießen mit seinem Saft, weich gebraten. Dann richtet man ihn auf die bestimmte Platte an, und überstreicht ihn mit Glace (Nr. 3) oder dicker Bratenbrühe. — Soll der Braten nach der Suppe aufgetragen werden, so belegt man ihn in der Runde mit verschiedenen Gemüsen, als: gelben Rüben, weißen Rüben, Kartoffeln, Blumenkohl. Die gelben und weißen Rüben werden zu diesem Zwecke zu ganz kleinen Rübchen geformt, in Salzwasser abgesotten, in etwas Fett, das bei der Bratensauce abgenommen werden kann, gedämpft, und mit einem Löffel Zucker und etwas Fleischbrühe vollends weich und ganz kurz gedünstet. Den Blumenkohl putzt man, schneidet die kleinen Blumen ab, und kocht ihn in Salzwasser weich.

Die Kartoffeln werden gekocht, geschält, klein rund geformt, und in gleichfalls von der Bratensauce abgenommenem Fett gelb geröstet. Diese Gemüse legt man, wie bereits bemerkt, zierlich um den Braten, und begießt sie von der Seite mit etwas Sauce, während man die übrige, durch's Sieb getriebene Sauce besonders servirt. Doch ist nicht unumgänglich nothwendig, daß man alle diese Gemüse verwendet; der Lendenbraten kann auch nur mit Kartoffeln gegeben werden.

216. Lendenbraten mit Rahm.

Der ein bis zwei Tage in der Beize (Nr. 1784) gelegene Lendenbraten wird wie vorhergehender gespickt, dann mit Pfeffer, Salz und kleingewiegter Zitronenschale gewürzt, und mit Zwiebeln und ein paar Löffeln Beize im Bratofen gebraten. Hernach wird er in ein mit einem passenden Deckel versehenes Kastrol genommen, auf dem Feuer gedünstet bis die Sauce bräunlich geworden ist, und währenddem mit einem Schoppen saurem Rahm nach und nach begossen. Er braucht im Ganzen anderthalb bis zwei Stunden zum Weichwerden, worauf man ihn anrichtet und mit Glace (Nr. 3) oder dicker Bratenbrühe bestreicht. Die mit etwas Fleischbrühe aufgelöste, durch's Sieb gestrichene Sauce wird zum Theil unter den Braten gegossen, zum Theil besonders dazugegeben.

217. Gedämpfter Lendenbraten.

Der Lendenbraten wird abgehäutet, mit länglich geschnittenem, in feingehackter Petersilie, Salz und Pfeffer umgekehrten Speck hin und wieder der Länge nach schief mit einem Messer eingespickt, und so in einem Kastrol nebst einigen Stückchen Speck, auch Abfällen von Kalb- oder Rindfleisch oder etwas Schinken, verschnittener Sellerie, gelber Rübe, Petersilienwurzel, drei ganzen Zwiebeln, die mit vier Nelken besteckt sind, und etwas Ingwer gut zugedeckt eine halbe Stunde gedämpft. Dann wird ein Schoppen guter Wein und ein Schöpflöffel Fleischbrühe dazugegossen, und das Ganze zugedeckt noch eine kleine Stunde durchaus weich gedämpft, worauf man den Braten auf die Platte

anrichtet, und mit Glace (Nr. 3) oder dick eingekochter Bratenbrühe, wenn solche vorräthig ist, überstreicht. Von der Sauce wird das Fett abgenommen, dieselbe mit etwas Fleischbrühe verdünnt, durch ein Sieb getrieben, und extra servirt. — Zu diesem Braten gibt man die in Nr. 167 erwähnten kleinen gebackenen Kartöffelchen oder die Kartoffeln Nr. 311.

218. Beefsteaks.

Der wohl abgelegene Lendenbraten wird mit einem feuchten Tuch abgewischt, oben abgehäutet, und nach Belieben das an der Seite befindliche Fett weggenommen oder darangelassen, worauf man ihn der Quere nach in fingerdicke Scheiben schneidet, und diese mit dem flachen Hackmesser ein wenig klopft, wodurch sie runde Schnitten bilden. Sie werden mit Salz und Pfeffer auf beiden Seiten bestreut, in ein Viertelpfund zerlassene Butter getaucht, aufeinandergelegt und ein paar Stunden liegen gelassen, sodann in der Pfanne bei gutem Feuer auf beiden Seiten fünf bis sechs Minuten schnell gebraten, und auf eine Platte übereinander der Länge nach angerichtet. Geschieht das Braten auf dem Roste (was eigentlich immer der Fall sein sollte), so bestreiche man denselben mit Speck, und brate die Beefsteaks, doch ohne sie in Butter umzukehren und nachdem sie, um das Auslaufen des Saftes zu verhindern, schnell umgewendet wurden, gleichfalls einige Minuten. Alsdann legt man frischgesottene, abgeschälte, geviertheilte oder rund geformte Kartoffeln um sie herum, gießt die Sauce darüber, und gibt sie sogleich zu Tisch.

219. Beefsteaks mit Sardellen.

Wenn die Beefsteaks wie vorige geschnitten und gebraten sind, wird vier Loth Sardellenbutter (Nr. 236) auf die zum Anrichten bestimmte Platte gelegt, diese zur Wärme gestellt, und die Beefsteaks darauf angerichtet. Der Saft des Fleisches vereinigt sich mit der Sardellenbutter zu einer guten Sauce, worin jedes Beefsteak umgewendet und zuletzt dann alle hübsch aneinander geordnet werden. — Hiezu gibt

man besonders rohe, rund abgeschälte, in Salzwasser mit einem Stückchen Butter abgekochte Kartoffeln.

220. Beefsteaks mit Kartoffelpüree.

Nachdem die Beefsteaks wie angegeben zubereitet sind, wird ein mit guter Milch gekochtes Kartoffelpüree (Nr. 313) auf die Platte angerichtet, und die Beefsteaks kranzförmig auf das Püree oder auf eine besondere warme Platte geordnet, in letzterem Fall auf jedes heiße Beefsteak ein Stückchen Butter gegeben, alle noch einige Minuten übereinander gelegt, damit die Butter darin vergehe, und dann gleich aufgetragen.

221. Beefsteaks mit gebackenem Kartoffelpüree.

Die Beefsteaks werden bereitet wie die vorigen. Die Platte, auf der sie zu Tisch kommen sollen, muß an einem warmen Ort mit einem Stückchen frischer Butter in Bereitschaft stehen. In dieser Butter kehrt man die Beefsteaks um, ordnet sie dann hübsch auf die Platte, und gibt sie mit dem Kartoffelpüree Nr. 313, welches in ein gut mit Butter bestrichenes Auflaufblech eingefüllt und im Ofen gelb gebacken wurde, sogleich zu Tisch. — Das Püree wird in der Auflaufform aufgetragen, und um diese, wenn sie nicht hübsch ist, eine Serviette gebunden.

222. Beefsteaks mit Sauce.

Die gleich den vorhergehenden zubereiteten Beefsteaks werden im Kranz auf eine Platte angerichtet, und mit Madera- oder Trüffelsauce (Nr. 263, 259) begossen, die Sauce auch besonders servirt. — Hiezu gibt man eine Platte mit aus dem Schmalz gebackenen Kartoffeln.

223. Beefsteaks mit Eiern.

Es werden so viel Ochsenaugen (Nr. 782), als Beefsteaks servirt werden sollen, gebacken. Wenn letztere nun in bekannter Weise gebraten sind, ordnet man sie hübsch auf eine Platte, legt auf jedes ein Ei, und trägt sie sodann schnell auf.

224. Beefsteaks mit Brod und Eiern.

Sind die Beefsteaks nach Nr. 218 gebraten, so werden eben so viel fingerdicke Brodschnitten aus dem Schmalz gebacken, auf jede derselben ein Beefsteak gelegt, und auf dieß ein gebackenes Ochsenauge (Nr. 782). Nun legt man sämmtliche Schnitten nebeneinander in ein tiefes Blech oder eine Bratkachel, gießt die Sauce von den Beefsteaks, mit etwas dünner Braten- oder Fleischbrühe verdünnt, unter die Schnitten, und stellt dann letztere noch so lange in einen abgekühlten Ofen, bis das Ei von oben angezogen hat, doch nicht hart geworden ist. Hierauf wird eine Schnitte nach der andern mit einem Backschäufelchen behutsam herausgehoben, und sämmtliche auf eine warme Platte angerichtet.

225. Beefsteaks mit Zwiebeln.

Die wie vorige geschnittenen und geklopften Beefsteaks werden mit Salz, Pfeffer und feingeschnittenen Zwiebeln eingerieben, und aufeinander gelegt. Nun läßt man in einer Pfanne ein Stück Butter vergehen, bratet die Beefsteaks fünf bis sechs Minuten auf beiden Seiten schnell darin ab, und richtet sie dann im Kranz auf eine Schüssel an. Im übrigen Fett werden so schnell als möglich kleine, frisch gesottene, schön rund geformte, mit Salz und Pfeffer bestreute Kartoffeln abgebraten, welche man hernach in die Mitte der Beefsteaks aufhäuft.

226. Rostbraten.

Dazu wird das Rippenstück genommen, von welchem man die stärksten Knochen ablöst und abhaut; den Rippenknochen kann man nach Belieben daran lassen. Von einem Pfund werden ungefähr drei Scheiben geschnitten, diese geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerlassener Butter umgewendet, aufeinander gelegt, so zwei Stunden, damit sie mürbe werden, liegen gelassen, und dann kurz vor dem Anrichten auf einem mit Speck bestrichenen Rost, oder in der Pfanne, in welcher ein Stückchen Butter zerlassen wurde, auf beiden Seiten

gebraten. Nach acht bis zehn Minuten sind sie fertig, wo sie sofort auf eine warme Platte angerichtet werden. Bratet man sie in der Pfanne, so wird der angebratene Saft mit einigen Eßlöffeln Wasser oder Fleischbrühe aufgelöst und darübergegossen. Man servirt dazu warmen Meerrettig. — Zwischen die Schnitten kann etwas Knoblauchbutter (Nr. 237) kommen.

227. Rostbraten mit Sardellenbutter.

Wenn die Schnitten nach voriger Nummer bereitet sind, werden sie auf eine warme Platte angerichtet, und Sardellenbutter (Nr. 236) dazwischengelegt. — Es wird auch gerne zerdrückter Knoblauch in zwei Loth Butter und vier Eßlöffel Essig aufgekocht, und durch's Sieb statt Sardellenbutter darübergegossen.

228. Gulatschfleisch.

Hiezu wird ein Lendenbraten oder ein anderes mürbes Stück verwendet, und solches zu dem Zweck, nachdem es vorher etwas abgeklopft wurde, in nußgroße Würfel geschnitten. Nun läßt man in einem Kastrol ein Stück Butter oder gutes Fett zergehen, darin eine Handvoll geschnittene Zwiebeln leicht anziehen, und gibt dann mit etwas Pfeffer, Salz und einer kleinen Messerspitze spanischem Pfeffer die Fleischwürfel hinein. Diese werden schnell abgeröstet, bis der daraus hervordringende Saft eingebraten ist, sodann angerichtet, und augenblicklich zu Tisch gegeben. Man stellt dazu eine Pfeffersauce (Nr. 251) auf. — Nach Belieben kann etwas Knoblauch- oder Kräuterbutter (Nr. 237, 234, 235) vor dem Anrichten dazugelegt werden, mit dem das Fleisch dann noch einigemal umgeschwungen wird.

229. Verdämpftes Gulatschfleisch.

Von zwei Pfund mürbem, geklopften, nicht zu häutigen Rindfleisch (am besten von einem Lendenbraten) werden nußgroße Würfel geschnitten, dann ein Stück Butter oder Fett in einem Kastrol zerlassen, in welchem man eine Handvoll

geschnittene Zwiebeln anziehen läßt, worauf das Fleisch, Salz, Pfeffer und eine halbe Messerspitze spanischer Pfeffer dareinkommt. So läßt man die Würfel zugedeckt von allen Seiten gelb werden, stäubt sie dann mit zwei Eßlöffel Mehl ein, gießt Fleischbrühe daran, kocht mit dieser Sauce das Fleisch zugedeckt weich, und gibt nach Belieben ein wenig Knoblauchbutter (Nr. 237) daran. — Gewöhnlich werden geröstete Kartoffeln (Nr. 307) dazu servirt.

230. Gulatschfleisch mit Kartoffeln.

Man zerläßt sechs Loth Butter, und dämpft darin einige Augenblicke eine in kleine Würfel geschnittene Zwiebel. Unterdeß wird drei Pfund roher, abgehäuteter, etwas abgeklopfter Lendenbraten in kleine Würfel geschnitten, diese zu Obigem gegeben, und so lange zugedeckt darin gedämpft, bis der Saft ganz kurz eingekocht ist. Nun bestreut man das Fleisch mit Salz, Pfeffer und zwei Kochlöffel Mehl, läßt es auf dem Feuer einige Minuten anziehen, gibt vier Eßlöffel guten Essig, zwei Lorbeerblätter und ungefähr anderthalb Schöpflöffel braune Brühe (Jus) oder in deren Ermanglung gewöhnliche Fleischbrühe darüber, und legt dann einen Teller abgeschälte, haselnußgroße, rohe Kartoffeln dazu, worauf Alles noch eine halbe Stunde in dieser Sauce weichkochen muß. — Hiebei ist sorgfältig darauf zu achten, daß die Kartoffeln nicht verkochen, was sehr leicht geschehen kann.

231. Gulatschfleisch mit Speck.

Ein Lendenbraten wird wie voriger oder in fingerdicke Scheiben und diese wieder in längliche Streifen geschnitten. Nun schneidet man ein Viertelpfund geräucherten Speck und zwei Zwiebeln in Würfel, bratet diese, und nimmt dann das geschnittene Fleisch dazu, so wie Salz, Pfeffer, etwas Kümmel, ein Glas guten, recht starken Wein, ein halbes Glas Rum, einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe, zwei Eßlöffel Knoblauchwasser und eine kleine Messerspitze spanischen Pfeffer. Hernach wird das Ganze fest zugedeckt im Backofen eine Stunde gedämpft, sodann der Saft

abgegossen, das Fett abgenommen, darin zwei Kochlöffel Mehl geröstet, und dieß mit dem Safte, noch etwas starkem Wein und noch etwas Fleischbrühe angefüllt und noch eine Viertelstunde gekocht, worauf man diese Sauce an das Fleisch gießt, und Alles noch eine Zeitlang miteinander kocht, doch muß das Fleisch immer gut bedeckt bleiben, damit der starke Geruch nicht verfliege. Zuletzt richtet man es in eine tiefe Schüssel an, und ordnet einen Kranz florenzer Reis (Nr. 484) darum oder gibt Kartoffelknödel dazu.

232. Rindfleisch-Roulade.

Man nimmt das ganze Bauchstück (Bauchlappen), klopft es gut, breitet es auf einem Brett aus, reibt es mit zwei Theilen Salz und einem Theil Salpeter ein, und legt es in den Pökel (Nr. 1735). Nach acht bis zehn Tagen nimmt man es heraus, wäscht es gut ab, bestreut es mit Pfeffer, Nelken und Lorbeerblättern, belegt es mit in dünne Scheiben geschnittenem Speck, rollt es nun so fest wie möglich zusammen, bindet es fest mit Bindfaden, daß es wie eine Rolle beisammen bleibt, setzt es mit Wasser, Zwiebeln, Wurzeln und einem Schoppen Essig auf's Feuer, und läßt es langsam weichkochen. Alsdann preßt man alles Wasser heraus, legt die Roulade auf eine Platte und garnirt sie mit frischer Petersilie, oder schneidet sie in dünne Scheiben, und gibt sie mit einer beliebigen sauren Sauce zu Tisch. — Sie kann auch kalt gegeben werden, wo man sie, nachdem sie weichgekocht ist, so lange in der Brühe auskühlen läßt, bis das Fett auf letzterer zu stocken anfängt, die Roulade dann herausnimmt und über Nacht stehen läßt, indem man ein Brettchen, mit einem Stein oder Gewicht beschwert, darauflegt und das Fleisch dadurch breit drückt. Nach dieser Zeit wird sie herausgenommen, in fingerdicke Scheiben geschnitten, und mit einer kalten Sauce zu Tisch gegeben.

Verschiedene Arten Butter.

233. Krebsbutter.

Vierzig bis fünfzig Stück Steinkrebse oder fünfundzwanzig bis dreißig größere Krebse werden in kochendem Salzwasser abgekocht, dann abgeschüttet, und nun erstere, da sie zum Ausnehmen zu klein, ganz wie sie sind mit einem Viertelpfund Butter, von letzteren aber nur die Schalen mit derselben Quantität Butter fein gestoßen. Hierauf zerläßt man in einem Kastrol ein weiteres Viertelpfund Butter, und röstet die gestoßenen Krebse so lange darin, bis die Butter aufsteigt, dann wird kochendes Wasser darangegossen, und wenn Alles zusammen aufgekocht ist, wird es durch ein feines Sieb in frisches kaltes Wasser getrieben, und hierin so lange gelassen, bis die Butter erkaltet ist und sich abheben läßt. Man gibt sie sodann in ein Geschirr, und bewahrt sie an einem kühlen Ort zum Gebrauch auf. — Die übriggebliebenen Schweifchen kann man zu einem beliebigen Ragout verwenden.

234. Kräuterbutter.

Eine kleine Handvoll Körbelkraut, eben so viel Petersilie, etwas Estragon und ein kleines Sträußchen Thymian wird von den Stielen abgestreift, nebst zwei kleinen Zwiebeln schnell in Salzwasser abgekocht und hernach fein gewiegt, dann ein Viertelpfund Butter leicht gerührt, und die Kräuter nebst Salz, Pfeffer, Muskatnuß und dem Saft einer halben Zitrone daruntergemengt.

235. Kräuterbutter auf andere Art.

Ein Eßlöffel Estragon, ein halber Eßlöffel Petersilie und eben so viel Schnittlauch wird fein verwiegt, hierauf ein Viertelpfund Butter leicht abgerührt, und das Verwiegte nebst etwas Salz und einer Messerspitze weißem Pfeffer damit vermengt. — Diese so wie die vorhergehende Butter

wird öfters unter gebratenes Fleisch, z. B. Cotelettes, Beefsteaks, Rostbraten, Kalbsschnitzchen, gethan; durch den Saft des Fleisches vergeht sie, und gibt eine vortreffliche Sauce.

236. Sardellenbutter.

Ein Viertelpfund Sardellen werden etwas abgewaschen, ausgegrätet und fein gestoßen, während dem Stoßen ein halb Pfund Butter nebst ein wenig Pfeffer, am besten weißer, dazugethan, das Ganze dann noch einmal gut durchgestoßen, durch ein Sieb gestrichen, und zu gebratenem Fleisch u. s. w. verwendet.

237. Knoblauchbutter.

Zehn bis zwölf Gliedchen Knoblauch werden fein gestoßen und durch ein Sieb getrieben, dann vermengt man ihn im Mörser gut mit einem halben Pfund Butter, und verwendet ihn zu Fleischwerk und zu Fischen.

Saucen.

a. Warme Saucen.

238. Braune Einbrenn.

In ein Kastrol gibt man ein Viertelpfund Butter oder sonstiges gutes Fett, und darein, wenn es ein wenig vergangen ist, sechs Eßlöffel Mehl. Dieses läßt man unter beständigem Rühren auf schwachem Feuer rösten, bis es eine braungelbe Farbe hat, und füllt es sodann unter fortwährendem Rühren nach und nach mit Fleischbrühe auf, wo man nun den Grundbestandtheil aller braunen Saucen hat, oder man kann das Einbrennmehl in einem Geschirr, welches mit einem butterbestrichenen Papier und hernach mit einem passenden Deckel bedeckt ist, zu weiterem Gebrauch aufbewahren.

239. Weiße Einbrenn.

Wird behandelt wie die vorhergehende, das Mehl darf jedoch nur so lange rösten bis es aufsteigen will, und durchaus keine Farbe annehmen. Dieses Mehl kann übrigens eben so wie das vorige aufbewahrt werden, oder man rührt es mit heller Fleischbrühe ab, wo man dann den Grundbestandtheil verschiedener weißer Saucen hat.

Anmerkung. Wenn man diese und die vorstehende Sauce an einem Fasttag verwendet, so wird, statt Fleischbrühe, Fastenbrühe oder Wasser und etwas mehr Butter genommen.

240. Braune Einmachsauce.

Die oben beschriebene braune Einbrenn wird nach und nach bis zur gehörigen Dicke mit Fleischbrühe glatt abgerührt, worauf sie eine Stunde langsam nur von einer Seite kochen darf, damit das sich zeigende Fett abgenommen werden kann. Fängt die Sauce zu kochen an, so wird eine mit zwei Nelken besteckte Zwiebel, eine verschnittene gelbe Rübe, ein Lorbeerblatt, ein Blättchen Muskatblüte und ein Gläschen Wein dareingethan und mitgekocht, und zuletzt das Ganze durch's Sieb gegossen. — Wird zu vielem Eingemachten verwendet, und in diesem Fall gewöhnlich mit Zitronensaft abgeschärft.

Anmerkung. Bei allen braunen Saucen ist es gut, wenn einige Eßlöffel Bratensauce oder Jus darangethan wird, weil sie dadurch viel mehr Kraft erhalten.

241. Weiße Einmachsauce.

Bereitet man wie vorige, nur nimmt man dazu weiße Einbrenn, und das Gläschen Wein bleibt weg. — Sie wird nach Belieben vor dem Anrichten mit Zitronensaft oder einem Eßlöffel Essig abgeschärft, besonders wenn man sie zu Eingemachtem benützt. Verwendet man sie zu Gemüsen, so darf sie nicht abgeschärft werden.

Anmerkung. Um eine reine weiße Sauce zu erhalten, sollte die Fleischbrühe vor dem Gebrauch wo möglich eine Viertelstunde in einem Geschirr stehen, damit sich das Unreine am Boden setze, dann wird sie bis auf den Satz durch ein Sieb abgeschüttet.

242. Fricasseesauce.

Vier Eigelb werden zuerst mit zwei Eßlöffel kaltem Wasser und dann mit einem nußgroßen Stückchen zerlassener Butter abgerührt, zwei bis drei Schöpflöffel weiße, mit Zitronensaft abgeschärfte, heiße Einmachsauce darangegossen, und das Ganze miteinander abgerührt, hernach die Sauce durch ein Sieb gegossen, und zu Spargeln, jungen Hühnern, Kalbfleisch, Blumenkohl u. dgl. m. verwendet. — Will man dieselbe zu etwas Ausgebackenem, z. B. zu gebackenen Kalbsmilchlein, verwenden, so muß sie gänzlich erkaltet sein und dicker, breiähnlich bereitet werden; man muß dann zu der weißen Einmachsauce einen bis zwei Kochlöffel Mehl und einige Eigelb mehr nehmen.

243. Fricassirte Krebssauce.

In die vorhergehende Sauce werden zwei bis drei Eßlöffel Krebsbutter (Nr. 233) und eben so viel kleingeschnittene Krebsschwänzchen gethan, solche dann auf dem Feuer noch einmal heiß, aber nicht kochend gemacht, und, statt Fleischbrühe, Krebsbrühe genommen. — Wird zu allen feinern Ragouts verwendet.

244. Weiße Rahmsauce (Bechamelle).

Man belegt den Boden eines Kastrols mit einem Viertelpfund frischer Butter, zwei Zwiebeln, einer halben Sellerie, einer gelben Rübe, Alles verschnitten, ferner mit zwei Lorbeerblättern und einer fingergroßen Zitronenschale. Nun schneidet man ein Pfund Kalbfleisch und ein halbes Pfund rohen Schinken in Würfel, bedeckt damit Butter und Zwiebel, läßt es ein wenig anziehen, gibt einen Schöpflöffel Fleischbrühe, ein wenig Salz und Muskatblüte dazu, und dünstet es auf gelindem Kohlenfeuer zugedeckt so lange, bis der Saft gänzlich eingekocht ist. Dann stäubt man es mit drei Kochlöffel Mehl ein, röstet dieß ein wenig mit den Fleisch- und Schinkenwürfeln, rührt drei Schoppen kochenden süßen Rahm daran, und läßt das Ganze unter beständigem Umrühren dicker einkochen. Wenn die Sauce die Dicke eines ganz

leichten Kindsmuses hat, wird sie durch's Sieb getrieben, und in einem irdenen Gefäß zum weitern Gebrauch aufbewahrt. Während dem Erkalten muß sie öfters umgerührt werden, damit sie keine Haut bekomme. — Man kann sie auch ohne Schinken bereiten.

245. Bechamelle auf andere Art.

Es werden acht mittelgroße, abgeschälte, wo möglich weiße Zwiebeln in Blätter geschnitten, diese mit einem guten Stück Butter, einem Stückchen Schinken und ganz wenigem weißen Pfeffer, zugedeckt, auf schwachem Feuer weich gedünstet, einige Eßlöffel Mehl dareingestäubt und noch eine halbe Viertelstunde gedünstet, sodann mit einem Schoppen süßem guten Rahm und eben so viel guter Fleischbrühe aufgefüllt, mit etwas Salz und Muskatblüte gewürzt, und noch so lange durchgekocht, bis die Sauce dicklich vom Löffel läuft, worauf man sie durch ein Sieb treibt und zum Gebrauch verwendet.

Anmerkung. Diese so wie die vorstehende Sauce wird meist bei feinen Gemüsen, auch zu Ragouts gebraucht.

246. Fasten-Bechamelle.

Zwei große Zwiebeln werden geschnitten, in einem Viertelpfund frischer Butter auf dem Feuer zugedeckt langsam weich gedünstet, mit drei Schoppen guter Milch (besser Rahm) angerührt und aufgefüllt, und Salz und ein Blättchen Muskatblüte beigefügt. So läßt man das Ganze eine halbe Stunde gut durchkochen, treibt es dann durch's Sieb, nimmt es in einem Kastrol wieder auf's Feuer, und läßt die Bechamelle eine Stunde langsam dicklich einkochen, worauf sie meistens zu Eierspeisen verwendet wird.

247. Buttersauce.

Acht Loth Butter wird mit einem Kochlöffel Mehl abgeknetet, dieß mit einem Schoppen kaltem Wasser abgerührt, und mit Salz und Muskatnuß gewürzt. Nun läßt man das Ganze auf schnellem Feuer unter fortwährendem Rühren und Aufziehen mit einem kleinen Schöpflöffel heiß werden, aber nicht kochen, und macht es zuletzt mit ein wenig Zitronen-

saft pikant. — Diese Sauce muß schaumig weiß, und, ohne zu brechen, dicklich vom Löffel laufen. Sie wird vorzüglich zu Fischen, Spargeln und Blumenkohl gebraucht.

248. Geschlagene Buttersauce.

Zu der so eben beschriebenen Buttersauce rührt man noch vier mit zwei Eßlöffel kaltem Wasser verklopfte Eigelb mit an. Sie wird dann auf schnellem Feuer fortwährend mit dem Schneebesen geschlagen, bis sie in die Höhe steigen will und verdickt heiß geworden. — Ist hauptsächlich zu Fischen gut.

249. Geschlagene Fischsauce.

Ein Kochlöffel Mehl wird in einer Pfanne mit einem halben Schoppen gutem sauren Rahm glatt angerührt, dann gibt man vier Eigelb und sechs Loth Butter darein, und rührt dieß alles mit einem Schoppen Fischsud ab. Nun wird die Sauce auf's Feuer gesetzt, mit einem hölzernen Schneebesen so lange geschlagen bis sie aufsteigen will, dann mit ein wenig Salz und Muskatnuß gewürzt, und angerichtet.

250. Senfsauce.

In vier Loth Butter wird ein Kochlöffel Mehl mit einem Eßlöffel feingehackter Zwiebel lichtgelb geröstet, dann mit guter Fleischbrühe abgerührt, ein wenig Pfeffer, zwei Lorbeerblätter und drei Nelken dareingethan, und dieß eine halbe Stunde zusammen gekocht. Nun treibt man das Ganze durch's Sieb, und macht das Durchgetriebene auf dem Feuer mit einem nußgroßen Stückchen Butter und zwei Eßlöffel französischem Senf noch einmal heiß.

251. Pfeffersauce.

In einem Stückchen Butter werden zwei bis drei Kochlöffel Mehl nebst einer Handvoll Zwiebeln gelb geröstet, und hernach mit guter Fleischbrühe zur gehörigen Saucendicke abgerührt. Dieß läßt man mit drei Eßlöffel Weinessig, Pfeffer, etwas Bratensauce und einer halben Messerspitze spanischem Pfeffer eine halbe Stunde kochen, streicht dann

die Sauce durch's Sieb, setzt sie mit einem nußgroßen Stückchen Butter wieder auf's Feuer, und macht sie, unter öfterem Aufziehen mit einem kleinen Schöpflöffel, hier kochend heiß.

Anmerkung. Will man diese und ähnliche Saucen auf einfachere Art bereiten, so trägt man sie, nachdem sie durchgetrieben sind, sogleich auf; sie können auch ohne durchgetrieben zu sein zu Tisch gegeben werden.

252. Gurkensauce.

Man schält mittelgroße Gurken, verschneidet sie, nimmt die Kerne heraus, und schneidet das Fleischige in kleine Würfel. Alsdann wird in einem Stückchen Butter oder sonstigem guten Fett zwei Kochlöffel Mehl mit einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel gelb geröstet, mit Fleischbrühe zur gehörigen Dicke glatt abgerührt, und hierauf die Gurken mit etwas Bratenbrühe, zwei Eßlöffel Essig, einem kleinen Sträußchen Gurken- oder Aniskraut, Pfeffer und Salz so lange mit der Sauce langsam gekocht, bis sie weich sind. — Diese Sauce gibt man gewöhnlich zu Hammelfleisch, Rindfleisch u. s. w.

253. Specksauce.

Vier Loth Speck wird in feine Würfel geschnitten, und diese ausgelassen, jedoch nur so lange, bis sie leicht gelb sind, wo man sie dann mit dem Schaumlöffel herausnimmt. In dem zurückgebliebenen Fett röstet man nun zwei Kochlöffel Mehl gelb, gibt einen Eßlöffel geschnittene Zwiebel dazu und röstet solche ein wenig damit, rührt das Ganze mit guter Fleischbrühe ab, und kocht es eine halbe Stunde mit Pfeffer und einer Messerspitze Kümmel. Vor dem Anrichten werden einige Eßlöffel guter Weinessig dazugegossen, obige Speckwürfel wieder dareingethan und die Sauce einigemal damit aufgekocht. — Servirt man zum Rindfleisch.

254. Petersiliensauce.

In vier Loth Butter wird zwei Kochlöffel Mehl geröstet bis es aufsteigen will, dann ein Eßlöffel Zwiebel,

zwei Eßlöffel feingewiegte Petersilie, Salz und Muskatblüte damit noch einige Minuten geröstet, und mit Fleischbrühe zur gehörigen Dicke abgerührt. So läßt man die Sauce noch eine Viertelstunde kochen, und säuert sie vor dem Anrichten angenehm mit Zitronensaft. — Man kann auch zwei Eigelb mit einem Löffel kaltem Wasser verklopfen, und die Sauce dareinrühren.

255. Zwiebelsauce.

In einem Stückchen Butter wird zwei Kochlöffel Mehl gelb geröstet, und damit dann zwei Eßlöffel in Scheiben geschnittene Zwiebeln so lange, bis die Zwiebeln gelb und das Mehl braun geworden. Dieß wird nun mit Fleischbrühe und vier Eßlöffel Essig zur gehörigen Dicke abgerührt, Salz und Pfeffer darangethan, und so eine halbe Stunde langsam gekocht, wo alsdann das Fett abgenommen und die Sauce durch ein Sieb in eine Saucière angerichtet wird. — Feiner wird sie, wenn die Zwiebeln extra in Schmalz gelb geröstet, mit dem Essig aufgekocht, und dann erst an die Einbrenn gethan werden.

256. Braune Sardellensauce.

Zwei Kochlöffel Mehl wird in einem Stückchen Butter lichtgelb geröstet, darin dann eine Handvoll feingewiegte Petersilie und eben so viel Zwiebeln abgedämpft, vier gewaschene, ausgegrätete, feingewiegte Sardellen dazugethan, und dieß alles mit guter Fleischbrühe glatt abgerührt. Nach halbstündigem langsamen Kochen wird das Fett abgenommen, und ein wenig Zitronensaft darangedrückt. — Diese Sauce kann durchgetrieben und mit einem nußgroßen Stückchen Butter auch noch einmal heiß gemacht werden, doch wird sie gewöhnlich nicht durchgetrieben.

257. Fricassirte Sardellensauce.

Ein Vierling Butter wird mit einem Kochlöffel Mehl abgeknetet, dann zwei Eigelb, sechs Stück ausgegrätete, feingewiegte Sardellen, Zitronensaft, Salz und Muskatnuß

dazugethan, und mit einem Schoppen kaltem Wasser glatt abgerührt, worauf die Sauce unter fortwährendem Rühren so lange auf dem Feuer bleibt, bis sie leicht und dicklich geworden ist, doch darf sie nicht zum Kochen kommen. — Diese und die vorige Sauce werden besonders zu Fischen, auch oft zum Rindfleisch gegeben.

258. Häringssauce.

Ein Häring wird ausgewaschen, geklopft, und die Haut abgezogen, dann grätet man ihn aus, und verwiegt ihn fein mit etwas Petersilie und Zitronenschale. Nun zerläßt man in einem Tiegel ein Stückchen Butter, röstet darin einen Kochlöffel Mehl gelbbraun, rührt dieß mit zwei Eßlöffel Essig und Fleischbrühe zur gehörigen Dicke ab, und nimmt das Gewiegte dazu. Nach halbstündigem langsamen Kochen wird das Fett abgenommen, die Sauce durch's Sieb getrieben, und wie Nr. 251 heiß gemacht, oder auch sofort zu Tisch gegeben und nicht durchgetrieben.

259. Trüffelsauce.

Nachdem zwei Kochlöffel Mehl in sechs Loth Butter gelbbraun geröstet sind, werden sie mit guter Fleischbrühe und einem Glas rothem Wein abgerührt, dann vier bis sechs Trüffeln fein abgeschält, verschnitten, im Mörser gestoßen, und an die Sauce gethan nebst Salz, zwei Eßlöffeln Jus oder Bratenbrühe, Pfeffer und Zitronensaft. Dieß läßt man zusammen eine halbe Stunde langsam kochen, und nimmt dann das Fett ab. — Diese Sauce wird namentlich zu braun Eingemachtem verwendet.

260. Kapernsauce.

Es wird die nämliche Einbrenn bereitet wie zur Zwiebelsauce, dieselbe dann mit guter Fleischbrühe glatt abgerührt, mit zwei Eßlöffel Kapern, Pfeffer, Salz und einem Eßlöffel scharfem Essig eine halbe Stunde langsam durchgekocht, hernach das Fett abgenommen, und die Sauce angerichtet.

261. Champignonsauce.

Eine Handvoll Champignons werden gewaschen, fein verschnitten, eben so eine halbe Zwiebel, dieses in vier Loth Butter weich gedämpft, mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit guter Fleischbrühe abgerührt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, und eine halbe Stunde langsam gekocht, alsdann das Fett abgenommen, die Sauce mit Zitronensaft ein wenig gesäuert, und sammt den Champignons angerichtet. — Bei Eingemachtem eine vortreffliche Sauce.

262. Fricassirte Champignonsauce.

Ist ganz dieselbe wie die vorhergehende, nur wird sie unmittelbar vor dem Anrichten in zwei mit einem Eßlöffel Wasser und einem Loth zerlassener Butter verklopfte Eigelb gerührt.

263. Maderasauce.

In einem Kastrol wird ein Stückchen Butter zerlassen, und ein halber Sellerieкopf, eine gelbe Rübe, eine Petersilienwurzel, eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt und ein Stückchen Speck, Alles in Stücke verschnitten, dareingelegt. Dieß läßt man mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe zugedeckt einbraten, bis die Sauce kurz und gelb geworden ist, dann wird sie mit einem Schöpflöffel brauner Einmachsauce und eben so viel Fleischbrühe eine halbe Stunde langsam dicklich eingekocht, abgefettet, und nachdem Salz, ein Glas Madera und der Saft einer halben Zitrone dazugegeben, durch's Sieb gegossen.

264. Paradiesäpfel- oder Liebesäpfelsauce.

Zwölf reife Paradiesäpfel werden voneinander geschnitten, damit der Same mit dem wässerigen Saft ausgedrückt werden kann, dann die rothen fleischigen Theile in einem Kastrol mit zwei Loth Butter, einem Lorbeerblatt, zwei Nelken, sechs Pfefferkörnern, einigen Schalotten oder Zwiebeln, auch wenigem mageren Schinken ungefähr eine Stunde, während öfterem Zugießen von etwas Fleischbrühe, langsam weich gedämpft, mit einem Schöpflöffel brauner Einmach-

sauce aufgefüllt, noch eine halbe Stunde langsam gekocht, und durch's Sieb getrieben. Vor dem Anrichten wird ein nußgroßes Stückchen Butter nebst Salz und Zitronensaft in die Sauce gerührt. — Sie soll eine schöne rothe Farbe haben.

265. Süße Mostsauce.

In einem Stückchen Butter werden zwei Kochlöffel Mehl gelb geröstet, und dieß mit zwei Schoppen süßem Most glatt abgerührt. Dann wird es mit einer Zitronenschale durchgekocht, zwei Eßlöffel Senf, etwas Salz, Pfeffer, zwei Eßlöffel Essig und nöthigenfalls ein Stückchen Zucker dazugegeben, noch einigemal aufgekocht, und durch ein Sieb angerichtet.

266. Fricassirte Mostsauce.

Wird ganz so bereitet wie die vorhergehende. Wenn sie durchgetrieben ist, wird sie wieder auf's Feuer genommen, ein nußgroßes Stückchen Butter beigefügt, noch heiß gemacht, und dann über zwei mit etwas Wasser verrührte Eigelb angerichtet. — Beide Saucen servirt man zu Rindfleisch, Schweinebraten oder gekochten Zungen.

267. Meerrettig in Fleischbrühe.

Der Meerrettig wird gewaschen, geschabt, auf dem Reibeisen gerieben, und noch einigemal überwiegt, in einem Tiegel nebst einem Stückchen Butter und einem Kochlöffel Mehl mit guter Fleischbrühe zur gehörigen Dicke angerührt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, schnell aufgekocht, und zu Rindfleisch gegeben.

Anmerkung. Reiben soll man den Meerrettig erst zur Zeit, wo man ihn sofort kocht, indem er sonst grau und unansehnlich wird. Auch muß er schnell gekocht, und dann sogleich zu Tisch gegeben werden, damit er von seiner Schärfe nichts verliere. Doch gilt dieß nicht für allzu scharfen Meerrettig; dieser muß etwas länger kochen, wodurch er milder wird.

268. Meerrettig in Milch.

Wird auf dieselbe Art zugerichtet wie vorhergehender, nur wird Milch anstatt Fleischbrühe genommen. Er wird

dann mit Zucker, Salz und etwas Muskatnuß gewürzt, schnell aufgekocht, und zu gesottenem oder gebratenem Rindfleisch servirt. — Will man ihn feiner und besser, so rühre man ein bis zwei mit etwas Milch verklopfte Eigelb und etwas feingestoßene Mandeln darein. — Wird öfters zu Braten, aber auch zu Rindfleisch servirt.

b. Kalte Saucen.

269. Grüne Magnonaisesauce.

Junges, schön grünes Körbelkraut, Petersilienlaub, Estragon und schön dunkelgrüner Spinat, von jedem eine Handvoll, wird von den Stielen abgezupft, gewaschen und in kochendem Salzwasser ein bis zwei Minuten abgebrüht, dann die Kräuter herausgenommen, in kaltes Wasser gelegt, durchgeschüttet, fest ausgedrückt, im Mörser fein gestoßen und durch's Sieb getrieben. Hernach werden in einer etwas tiefen, kleinen Porzellanschüssel drei Eigelb verklopft, und ganz langsam ein halber Schoppen feines Oel dareingerührt, so, daß nach drei Viertelstunden erst das letzte unter die Eigelb gegeben ist, zu welcher Zeit die Sauce wie eine weichabgerührte Butter aussieht. Hierein rührt man nun sechs bis acht Eßlöffel beinahe erkalteten Aspic (Nr. 1132), ziemlich viel Salz, weißen Pfeffer, das durchgetriebene Grüne und drei bis vier Eßlöffel scharfen Weinessig, und gibt die Sauce über kalte Fische, Geflügel und andere kalte Platten. — Sie muß, hauptsächlich im Sommer, an einem kalten Ort gerührt werden. Sollte sie nicht schön grün sein, so kann man etwas Spinattopfen (Nr. 1779) dazunehmen.

270. Weiße Magnonaisesauce.

Bereitet man wie die vorhergehende, nur daß das Grüne wegbleibt, und ein halber Schoppen noch laufender Aspic mehr genommen wird.

Anmerkung. Wenn die Magnonaisesauce bereitet ist, muß man sie sogleich verbrauchen, weil sie bei längerm Herumstehen stocken würde.

271. Sardellensauce.

Vier Loth gewaschene, ausgegrätete Sardellen werden verschnitten, mit vier hartgekochten Eigelb im Mörser fein gestoßen und durch's Sieb getrieben, dieß mit Essig und Oel, ein wenig Salz und Pfeffer und einem Eßlöffel Senf zur gehörigen Saucendicke abgerührt, und zu kaltem Fleisch aufgestellt.

272. Häringssauce mit Schnittlauch.

Ein Häring (Milchner) wird gewaschen, abgehäutet, ausgegrätet, und mit vier hartgekochten Eigelb fein gewiegt, dieß mit zwei Eßlöffel Kapern, Essig und Oel, Salz, Pfeffer, zwei Eßlöffel feingeschnittenem Schnittlauch und einem Eßlöffel Senf zur gehörigen Saucendicke abgerührt, und dann zu kalten Platten, wie Fischen rc., gegeben.

273. Kartoffelsauce mit Häring.

Die Kartoffeln werden schnell abgekocht, geschält und durch's Sieb getrieben, unterdeß ein gewaschener Häring abgehäutet, ausgegrätet, verschnitten, und im Mörser mit zwei hartgekochten Eigelb fein gestoßen, nun ein Schöpflöffel von den Kartoffeln dazugethan, und dieses mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer angerührt. — Man kann auch kalt gewordene Kartoffeln reiben, und mit in Würfel geschnittenem Häring, dann Essig, Oel, Salz und Pfeffer anmachen.

274. Kartoffelsauce mit Sardellen.

Frisch abgekochte Kartoffeln werden geschält und gleich heiß durch's Sieb gedrückt oder im Mörser gestoßen, zwei bis drei Sardellen abgewaschen, ausgegrätet und in feine Würfel geschnitten, eine halbe Zwiebel ebenfalls fein geschnitten, dann ein Schöpflöffel von den Kartoffeln, die Sardellen und die Zwiebeln mit Essig, Oel, Salz und etwas Pfeffer in einer Salatschüssel aufgehäuft angerichtet, bergartig mit einem Löffel glatt gestrichen, und das Gelbe von einem hartgesottenen Ei durch ein Sieb mit einem Löffel über das Ganze durchgedrückt, so daß die Sauce völlig damit bedeckt ist. — Wird, wie die vorige, meist zu Rindfleisch servirt.

275. Meerrettig mit Zucker.

Den geriebenen und noch auf dem Schneidbrett fein gehackten Meerrettig begießt man mit Himbeer- oder in dessen Ermangelung mit gutem Wein-Essig, gibt in letzterm Fall einen Eßlöffel gestoßenen Zucker darein, macht dieß dann durcheinander, und gibt es zu Tisch. — Diese Sauce ist besonders zu warmem Schweinefleisch zu empfehlen.

276. Meerrettig mit Essig und Oel.

Der Meerrettig wird eben so gerieben und gehackt wie der vorhergehende, alsdann mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer angemacht, und vor dem Auftragen mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreut.

277. Geriebener Rettig.

Die schwarzen Rettige eignen sich hiezu am besten. Nachdem alles Schwarze rein abgeschabt ist, werden die Rettige am Reibeisen gerieben, und mit Salz, Pfeffer, Essig und Oel untereinander gemengt. — Sollte der Rettig vor dem Anmachen zu viel Saft gezogen haben, so schüttet man diesen vor dem Anrichten ab.

278. Remuladesauce.

Man nimmt Oel, Essig, einen Eßlöffel Senf, drei hartgesottene, feingehackte Eigelb, ein wenig Pfeffer, das gehörige Salz, und rührt Alles wohl untereinander. — Diese Sauce wird gewöhnlich zu Fischen, kaltem Fleisch u. dergl. gegeben.

c. Süße Saucen.

Vorbemerkung. Bei den nachfolgenden Saucen muß hauptsächlich darauf gesehen werden, daß sie, wenn die Eier dazugegeben sind, nicht mehr zum Kochen kommen; durch nochmaliges Kochen würden sie gerinnen. Ein Zeichen, daß sie fertig sind, ist, wenn der hineingetauchte Finger sehr stark brennt.

279. Milchsauce mit Zitronen.

Man nimmt eine halbe Maß Milch oder Rahm, sechs Loth an einer Zitrone abgeriebenen Zucker, einen kleinen

Eßlöffel Mehl, am besten Kartoffelmehl (Nr. 1783), fünf Eigelb und eine kleine Prise Salz, thut das Mehl in eine messingene Pfanne, rührt es mit weniger kalter Milch glatt an, gibt die Eigelb nebst dem Zucker dazu, und füllt mit der übrigen Milch vollends auf. Dann bringt man das Ganze auf's Feuer, läßt die Sauce unter immerwährendem Schlagen mit dem Schneebesen heiß werden aber nicht kochen, und richtet sie hernach sogleich an.

280. Vanillesauce.

Eine halbe Maß gute Milch wird mit einem Stückchen Vanille eine Viertelstunde langsam gekocht, und dann eine Viertelstunde zugedeckt bei Seite gestellt. Nun rührt man einen Eßlöffel Mehl mit einem schwachen Schoppen kalter Milch glatt an, gibt fünf Eigelb dazu, und gießt die etwas erkaltete Vanillemilch daran. Hernach wird die Sauce durch ein Sieb wieder zurück in das Kastrol oder die Pfanne gegossen, mit dem gehörigen Zucker versüßt, unter beständigem Rühren mit dem Schneebesen bereits kochend gemacht, und alsdann sogleich angerichtet.

281. Zimmtsauce.

Bereitet man wie vorige, nur wird, statt Vanille, ein fingerlanges Stückchen Zimmt mit der Milch gekocht.

282. Mandelsauce.

Vier Loth süße und sechs Stück bittere, abgezogene Mandeln werden mit Milch fein gestoßen, in einer halben Maß guter Milch gekocht, dieß eine Viertelstunde bei Seite gestellt und hernach durchgegossen. Die übrige Behandlung ist wie bei Nr. 280.

283. Sauce von Thee, Orangenblüte und Lorbeer.

In einer halben Maß guter Milch wird so viel Thee gekocht, als zwischen drei Finger genommen werden kann, und sechs bis acht Orangenblüten und ein Lorbeerblatt dazugegeben. Das übrige Verfahren ist ganz wie bei der Vanillesauce (Nr. 280).

284. Chocoladesauce.

Sechs Loth zerbröckelte Chocolade wird mit einem Schoppen Milch unter fortwährendem Verrühren gut verkocht, und hierauf noch ein Schoppen Milch dazugegossen. Ist dieß zusammen aufgekocht, so wird die Sauce eine Viertelstunde bei Seite gestellt, währenddem ein Eßlöffel Mehl mit einem schwachen Schoppen kalter Milch und vier Eigelb glatt abgerührt, und dann darangegossen. Die übrige Behandlung ist wie bei Nr. 280.

Anmerkung. Alle diese Milchsaucen können zu jeder warmen und kalten Mehlspeise und Backerei eben so gut kalt gegeben werden, wo man dann einige Eigelb mehr dazunimmt und sie nun Creme heißen.

285. Krebssauce.

Ein Eßlöffel Mehl wird mit etwas kalter Milch und vier Eigelb glatt angerührt und noch so viel Milch dazugegossen, daß es im Ganzen drei Schoppen ausmacht. Dieß wird auf's Feuer gesetzt, mit Zucker versüßt, zwei Loth oder vier Eßlöffel Krebsbutter dareingethan, und nun unter fortwährendem Rühren mit dem Schneebesen kochend heiß gemacht.

286. Kalte Rahmsauce.

Drei Schoppen Rahm wird mit vier Loth Zucker und einem Stengelchen Vanille aufgekocht, und zugedeckt eine Viertelstunde bei Seite gestellt, nun zwei Eigelb mit einem Eßlöffel kalter Milch verrührt, die abgekochte Vanillemilch darangegossen, die Sauce durch ein Sieb wieder zurück in das Kastrol geschüttet, mit dem gehörigen Zucker versüßt, unter beständigem Rühren mit dem Schneebesen noch warm gemacht, sodann bei Seite gestellt, und nach gänzlichem Erkalten ein kleiner Teller Schlagrahm daruntergemischt. — Diese Sauce gibt man zu kalten Mehlspeisen u. dgl.

287. Weiße Weinsauce.

Zwei kleine Kochlöffel Mehl werden mit einem halben Schoppen Wasser und vier Eigelb glatt angerührt, worauf man eine halbe Maß Wein darangießt. Dieß wird mit dem

gehörigen Zucker, Zitronenschale, zwei Loth Butter und einem Stückchen Zimmt auf's Feuer gesetzt, unter fortwährendem Rühren aufgekocht, und die Sauce dann gewöhnlich über Puddings angerichtet.

288. Weinsauce auf englische Art.

Zu einem Eßlöffel feinem Mehl gebe man vier Loth Zucker, vier Loth Butter, ein Stäubchen Salz und etwas Muskatnuß, rühre dieses mit einem Glas frischem Wasser nach und nach glatt, gebe eben so viel Madera dazu, und rühre das Ganze nun auf dem Feuer zu einer dicken Sauce ab, welche gleich den Buttersaucen nicht kochen, sondern nur kochend heiß werden darf.

289. Geschlagener Weinschaum (Chaudeau).

Zwei ganze Eier und sechs Eigelb, acht Loth an einer Zitrone abgeriebener Zucker, zwei Schoppen weißer alter Wein und der Saft einer halben Zitrone werden in einem passenden Geschirr auf schwachem Feuer mit dem Schneebesen so lange geschlagen, bis sich ein zarter, dicker Schaum bildet und die Sauce aufsteigen will, dann sogleich vom Feuer genommen, und noch einige Zeit fortgeschlagen. Wenn sich auf der Oberfläche des Schaums schmale, wie Oel aussehende Streifen zeigen, kann man sicher annehmen, daß die Sauce fertig ist. — Der Geschmack wird sehr erhöht, wenn man einige Eßlöffel Rum oder feinen Liqueur dareingibt.

290. Wein-Chocoladesauce.

Sechs Loth gebröckelte Chocolade wird mit einem halben Schoppen Wasser verkocht und verrührt, und hierauf eine halbe Maß Wein dazugegeben; ist dieß zusammen aufgekocht, so wird es eine Viertelstunde bei Seite gestellt, währenddem ein Eßlöffel Mehl mit einigen Eßlöffeln Wasser und vier Eigelb glatt abgerührt, und Obiges darangegossen. Die Sauce wird nun durch ein Sieb wieder zurück in das Kastrol oder die Pfanne geschüttet, mit dem gehörigen Zucker versüßt, unter

fortwährendem Rühren mit dem Schneebesen kochend heiß gemacht, und dann sogleich angerichtet.

291. Rosinensauce.

In vier Loth Butter wird ein Kochlöffel Mehl langsam dunkelbraun geröstet, dieß mit einem Schoppen Wasser glatt abgerührt, eine halbe Maß Wein darangegossen, und vier bis sechs Loth gewaschene kleine Weinbeeren (Rosinen), ein Stückchen verbröckelter Zimmt, eine Zitronenschale und zur Genüge Zucker dazugegeben. Nach mehrmaligem Aufkochen richtet man die Sauce an. — Eignet sich hauptsächlich zu Mehlspeisen, die aus dem Schmalz oder im Ofen gebacken sind.

292. Kirschen- oder Weichselsauce.

Man steint ein Pfund frische schwarze Kirschen oder Weichseln aus, stößt die Kerne in einem Mörser, und gibt dann das Fleischige dazu, indem man den vom Aussteinen vorhandenen Saft zurückläßt. Alsdann wird der zurückgelassene Saft sammt Allem in einem Kastrol mit einem Stückchen Zimmt, Zitronenschale, zwei Schoppen Wasser und einem verschnittenen Milch- oder anderem Weißbrod auf's Feuer gesetzt, eine Stunde langsam gekocht, hernach mit zwei Schoppen altem (am besten rothem) Wein und einem Gläschen Wasser verdünnt, durch ein Sieb getrieben, das Durchgetriebene nach Bedarf mit Zucker versüßt, zwei bis drei Loth Butter dazugegeben, und solches unter fortwährendem Rühren heiß, doch nicht kochend gemacht. Sollte die Sauce zu dick sein, so wird mit Wein nachgeholfen. — Zwei Eßlöffel Kirschwasser vor dem Anrichten unter die Sauce gethan, erhöht ihren Geschmack bedeutend.

293. Saucen von getrockneten Kirschen oder Weichseln.

Ein Pfund getrocknete Kirschen oder Weichseln werden in einem Mörser gestoßen, und die Sauce dann ganz nach voriger Nummer bereitet, nur können die Kirschen oder Weichseln nicht ausgesteint werden, sondern man muß sie ganz in den Mörser nehmen.

294. Hagebuttensauce.

Ein Viertelpfund frische oder getrocknete Hagebutten werden mit zwei Schoppen Wasser, für einen Kreuzer Semmelschnitten und etwas Zimmt und Zitronenschale zwei Stunden dick und weich eingekocht, dann durch ein Sieb getrieben, mit zwei Schoppen rothem Wein und einem Glas Wasser verdünnt, mit Zucker versüßt, und nach Nr. 292 beendet, nur bleibt hiebei das Kirschwasser fort.

295. Aprikosensauce.

Acht Stück schöne Aprikosen werden ausgesteint, und mit einem Glas Wasser und zwei Scheiben abgeschältem Weißbrod oder einem Milchbrod zugedeckt weich gedünstet, alsdann durch ein Sieb getrieben, gehörig mit Wein verdünnt, und mit Zucker versüßt. Das übrige Verfahren ist wie bei Nr. 292, nur verwendet man kein Kirschwasser. Die Steine werden aufgeklopft, die Kerne abgebrüht und abgezogen, und dann mandelartig länglich zerschnitten in die Sauce gethan.

296. Pfirsichsauce.

Bereitet man wie vorige, nur wird zwei Eßlöffel Kirschwasser dazugenommen, und die Kerne bleiben weg.

Anmerkung. Diese beiden Saucen werden gewöhnlich zu aus dem Schmalz gebackenen Mehlspeisen, Puddings u. dgl. m., auch zu gebratenem Wildpret verwendet.

297. Aepfelsauce.

Acht gute Kochäpfel werden abgeschält, vom Kernhaus befreit, in dünne Scheiben geschnitten, und mit zwei Schoppen Wein, etwas Wasser, einem Stengelchen Zimmt und zwei Semmelscheiben zugedeckt weichgekocht, dann durch's Sieb getrieben, nach Bedarf mit Wein verdünnt, mit Zucker versüßt, und die Sauce nach Nr. 292 beendet. — Man gibt sie zu Mehlspeisen, auch zu Schweinefleisch, namentlich Coteletttes.

298. Zwetschgensauce.

Zwanzig abgeschälte, ausgesteinte Zwetschgen werden mit zwei Semmelscheiben, einem Gläschen Wasser und einem Stengelchen Zimmt zugedeckt weich gedämpft. Im Uebrigen wird die Sauce wie die von Nr. 292 bereitet, und auch eben so verwendet.

299. Stachelbeersauce.

Eine Maß schöne, reife Stachelbeeren werden mit zwei Loth Butter, zwei Eßlöffel geriebenem Weißbrod und einem Gläschen Wasser weich gedämpft, dann durch's Sieb getrieben, mit Wein verdünnt, mit Zucker versüßt, und noch einmal aufgekocht. — Diese Sauce gibt man hauptsächlich zu Wildpret, Kalbs- oder Schweinebraten.

300. Hagebuttenmarmeladesauce.

Vier Eßlöffel Hagebuttenmarmelade wird, mit einem Schoppen Wasser und eben so viel altem guten Wein verdünnt, auf's Feuer gesetzt und heiß gemacht, nach Belieben auch noch mit Zucker versüßt, und alsdann die Sauce zu Mehlspeisen aller Art, auch zu Rothwildpret gegeben; in letzterm Fall muß sie dicker sein. — Auf gleiche Weise kann aus jeder Obstmarmelade eine Sauce bereitet werden, welche man dann, nachdem sie verdünnt und versüßt sind, ohne sie kochen zu lassen, zu kalten und warmen Mehlspeisen gibt.

Ueber das Warmhalten der Saucen. Hiezu dient folgende Vorrichtung: Man gießt in eine Bratpfanne mit ziemlich hohen Wänden so viel heißes Wasser, daß die fertigen Saucen, welche in ein etwas hohes Kastrol gegeben werden, bis zur Hälfte darin stehen können. Die Pfanne wird alsdann bedeckt an einen Platz auf dem Herd hingestellt, wo das Wasser siedend heiß bleibt, aber nicht kochen kann, die Saucen hineingesetzt, und bis zum Gebrauch darin stehen gelassen. Vor dem Anrichten rührt man sie noch einigemal gut untereinander.

Gemüse.

301. Gesottene Kartoffeln.

Rein gewaschene, unverhauene, möglichst gleichgroße Kartoffeln werden in einem Topf oder einer Pfanne mit so viel Wasser, daß es über die Hälfte an dieselben heraufgeht, auf's Feuer gesetzt, mit einem passenden Deckel zugedeckt, und schnell gekocht. Sind sie weich, so gießt man das Wasser ab, läßt sie noch einige Minuten zugedeckt im Dampf stehen, und gibt sie dann mit süßer Butter zu Tisch. — Werden öfters auch mit Salz und Kümmel abgekocht. — Bei einem feinern Tisch belegt man die Platte, auf welche sie angerichtet werden, mit einer Serviette, richtet die Kartoffeln darein an, und bedeckt sie mit derselben.

302. Kartoffeln in Dunst gargemacht.

Hiezu hat man an vielen Orten eigene Vorrichtungen von Blech; wo diese fehlen, werden die gewaschenen Kartoffeln in einen irdenen Topf genommen, mit einem Deckel bedeckt, und umgekehrt, d. h. umgestürzt, in einen Brat- oder Backofen oder ein Bratrohr, auch auf eine heiße Herdplatte, unter der das Feuer unterhalten wird, gebracht, und zwar in der Art, daß sie unter dem Hafen und demnach von ihm bedeckt sind, dann der Deckel hervorgezogen und die Kartoffeln bei guter Hitze eine Stunde gedämpft, hernach der Deckel wieder unterschoben, der Hafen umgekehrt, und die Kartoffeln angerichtet.

303. Kartoffeln mit Einmachsauce.

Gewaschene Kartoffeln werden geschält und in gleiche Stücke geschnitten. Nun zerläßt man in einem Kastrol vier bis sechs Loth Butter, dünstet darin zwei Eßlöffel geschnittene Zwiebeln und eben so viel feingehackte Petersilie, gibt zwei Kochlöffel Mehl und die Kartoffeln darein, rührt es einigemal um, füllt mit guter Fleischbrühe auf, und läßt das Ganze, nachdem noch Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazugethan, zugedeckt langsam weichkochen. Die Sauce darf

nicht zu kurz eingekocht sein. — Werden gewöhnlich zum Rindfleisch servirt.

304. Kartoffeln mit Knoblauch.

Die Kartoffeln werden gesotten, geschält, und nach einigem Erkalten in Scheiben geschnitten, dann vier Loth Butter zerlassen, darin zwei kleine Kochlöffel Mehl weiß geröstet, eine feinzerdrückte Knoblauchzehe dazugegeben und noch einige Minuten darin gedämpft, nun mit Fleischbrühe glatt angerührt und nach Bedarf damit aufgefüllt, die geschnittenen Kartoffeln nebst Salz und Muskatnuß hineingethan, und das Ganze noch eine Viertelstunde durchgekocht.

305. Saure Kartoffeln.

In vier Loth Fett werden zwei Kochlöffel Mehl gelb geröstet, dann zwei Eßlöffel Zwiebel dareingegeben und so lange damit umgerührt, bis die Zwiebeln gelb und das Mehl braun ist, hernach mit Fleischbrühe glatt abgerührt, und etwas Essig, Salz, Pfeffer, ein Lorbeerblatt und Zitronenschale dazugethan. Hat diese Sauce einige Zeit langsam gekocht, so wird sie durchgeschüttet, wieder auf's Feuer gebracht, und man kocht dann gesottene, in Scheiben geschnittene Kartoffeln eine Viertelstunde darin auf. — Eben so gut können rohe in Scheiben geschnittene Kartoffeln darin weichgekocht werden.

306. Geschwungene Kartoffeln mit Petersilie.

Die frisch gesottenen Kartoffeln werden geschält, nach einigem Erkalten in Scheiben geschnitten, mit einem Viertelpfund Butter in einem passenden Geschirr auf's Feuer gesetzt, und, nachdem Salz, Pfeffer und zwei Eßlöffel feingewiegte Petersilie darangethan, zugedeckt langsam durchwärmt, dann etlichemal übereinander geschwungen, und angerichtet.

307. Geröstete Kartoffeln.

Die gesottenen Kartoffeln werden abgeschält, und nach Erkalten in Scheiben geschnitten. Nun macht man in einer Bratpfanne ein Stück gutes Fett heiß, dämpft etwas feingeschnittene Zwiebeln darin, gibt die Kartoffeln nebst Pfeffer

und Salz hinein, röstet solche unter öfterem Umkehren mit dem Backschäufelchen schön gelb, und gibt sie gleich heiß zu zu Tisch. — Viele lieben Kümmel hieran, welcher dann statt des Pfeffers genommen wird.

308. Geriebene Kartoffeln geröstet.

Gänzlich erkaltete, gekochte Kartoffeln werden gerieben, ein Stück gutes Fett in einer Pfanne heiß gemacht, die geriebenen Kartoffeln nebst Salz und Pfeffer hineingethan, öfters umgekehrt bis sie eine gelbe Farbe haben, alsdann einige verklopfte Eier darübergegeben, dieß noch kurze Zeit zusammen geröstet, und die Kartoffeln dann zu Rindfleisch, Kalbscotelettes, Kalbsschnitzchen 2c. servirt.

309. Kartoffeln mit Speck und Eiern.

Sechs Loth feingewürfelter Speck wird nebst einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel geröstet, bis diese hellgelb geworden, dann kommen gesottene, in Scheiben geschnittene, mit Salz und Pfeffer gewürzte Kartoffeln dazu. Solche röstet man schön gelb, gibt ein paar abgeklopfte Eier darüber, wendet sie einigemal schnell um damit die Eier nicht zu hart werden, und richtet sie an.

310. Gebackene Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden roh geschält und in gleiche Scheiben oder Schnitze geschnitten, auch in der Größe einer Nuß rund gedreht, noch einmal gewaschen, mit einem Tuch abgetrocknet, und in schwimmendem heißen Schmalz schön gelb gebacken, dann mit dem Schaumlöffel herausgenommen, mit Salz besprengt, auf die Platte angerichtet, und mit gebackener Petersilie (Nr. 1778) garnirt. — Schmecken besonders gut zu Ragout und gebratenem Fleisch.

311. Glasirte Kartoffeln.

Dazu gehören runde, weiße Kartoffeln. Diese werden in Salzwasser abgekocht, geschält, und mittelst eines Messers oder Kartoffelausstechers gleichrund gedreht, dann in zerlassener Butter mit Salz und Pfeffer unter fortwährendem

Umrütteln gelblich gebraten. Nun gießt man etwas Bratenbrühe darüber, schwingt sie noch einigemal um, und gibt sie als Garnirung um gebratenes Fleisch.

312. Kartoffelbrei oder Kartoffelpüree.

Die Kartoffeln werden roh geschält, in Scheiben geschnitten, gewaschen, und in so viel gesalzenem Wasser, daß es darüber hergeht, und vier Loth Butter fest zugedeckt langsam weich und kurz eingekocht, hernach ganz fein verrührt. Nun bringt man sie nebst weitern vier Loth Butter, dann Salz und Pfeffer wieder in das Kastrol zurück, verdünnt sie mit wenigem heißen Wasser, läßt sie unter beständigem Umrühren einigemal aufkochen, richtet sie alsdann an und trägt sie sogleich auf. — Gewöhnlich werden feingeschnittene Zwiebeln in Butter oder heißem Fett gelb geröstet, und die Kartoffeln vor dem Auftragen damit abgeschmälzt, in welchem Fall die zweiten vier Loth Butter beim Kochen wegbleiben. Kocht man sie mit Fleischbrühe, so fällt die Butter beim Kochen ganz weg, das Abschmälzen mit Butter und Zwiebeln bleibt jedoch dasselbe.

313. Kartoffelpüree mit Milch.

Rohe Kartoffeln werden geschält, geschnitten, gewaschen, mit so viel Milch, daß sie zur Hälfte an denselben heraufgeht, auf schwaches Feuer gesetzt, und weich gedämpft, dann durchgetrieben, in das Kastrol zurückgebracht, etwas Salz, weißer Pfeffer und ein Viertelpfund Butter darangethan, mit guter kochender Milch oder Rahm unter beständigem Umrühren zur gehörigen Musdicke angefüllt, und einmal aufgekocht, worauf sie angerichtet und augenblicklich zu Tisch gegeben werden.

314. Gestürzte Kartoffeln.

Mittelgroße, gute, rohe Kartoffeln werden geschält und in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, dann ein Auflaufblech oder anderes rundes Geschirr messerrückendick mit Butter bestrichen, Boden und Wände mit schneckenförmig übereinander gestellten Kartoffeln belegt, die übrigen in die Mitte

fest eingedrückt, doch inzwischen mit etwas Salz und Pfeffer bestreut, obenauf ein gutes Stück Butter geschnitten, und so die Kartoffeln in nicht zu heißem Ofen eine Stunde fest zugedeckt gebacken, wo man sie nun auf eine Platte umstürzt und gleich aufträgt.

315. Gestürzte Kartoffeln mit Püree.

Die Kartoffeln werden gesotten, geschält, ein kleiner Theil in Scheiben geschnitten und leicht gesalzen, die übrigen so heiß als möglich durch ein Sieb gedrückt und mit vier Eiern, etwas Salz, ein wenig Pfeffer und einem halben Schoppen saurem Rahm gut abgerührt. Nun bestreicht man ein Auflaufblech dick mit Butter, belegt Boden und Wände schneckenartig übereinander mit den feingeschnittenen Kartoffelscheiben, gießt in die Mitte die abgerührte Masse, schneidet zwei Loth Butter darauf, und bäckt das Ganze eine Stunde im Backofen oder nicht zu heißen Rohr, worauf es umgestürzt und aufgetragen wird.

316. Kartoffeln mit Bechamelle von saurem Rahm.

Man schneide in der Schale abgekochte, geschälte Kartoffeln in Scheiben, vier Loth ausgegrätete Sardellen in kleine Stückchen, und vier hartgekochte Eier ebenfalls in Scheiben, gebe nun eine Lage Kartoffeln nebst Salz und Pfeffer in eine starke, tiefe Porzellanschüssel, darauf etwas von den Sardellen und Eiern, wiederhole dieß abwechselnd so lange, bis die Schüssel voll ist, und schneide dann vier Loth Butter darüber. Unterdeß rühre man einen Kochlöffel Mehl, ein Ei und zwei Eigelb mit Salz, wenigem Pfeffer und einem schwachen Schoppen saurem Rahm glatt an, lasse dieß auf dem Feuer unter beständigem Rühren dicklich werden oder bereits an's Kochen kommen, übergieße sobann mit dieser Bechamelle das Ganze, und backe es schön gelb in nicht zu heißem Ofen. — Statt in einer Porzellanschüssel kann man dieses Gericht auch in einem butterbestrichenen Auflaufblech zubereiten und zu Tisch geben.

317. Gefüllte Kartoffeln.

Nicht sehr dicke, doch möglichst gleiche Kartoffeln werden rund geschält, oben und unten glatt geschnitten, gewaschen und mit einem scharfen Blechlöffel ausgehöhlt, dann mit Kalbfleischfarce (Nr. 1181) gefüllt, mit den abgeschnittenen Scheibchen zugedeckt, eine an die andere in ein flaches Kastrol gestellt, und hier mit guter Fleischbrühe langsam weich gedämpft, hernach schön angerichtet, und der zurückgebliebene Saft, mit etwas saurem Rahm oder in dessen Ermangelung mit Braten- und Fleischbrühe aufgelöst, durch ein Sieb daruntergegossen. — Die Kartoffeln können auch mit einer beliebigen andern Farce gefüllt werden, so an Fasttagen mit einer Fischfarce (Nr. 1186), wo man dann, statt Fleischbrühe, Wasser nimmt und eine Buttersauce (Nr. 247) dazugibt.

318. Gedünstete weiße Rüben.

Man wäscht und schält zarte weiße Rüben, schneidet sie zu halbfingerlangen Rübchen oder auch in halbfingerlange und halbfingerdicke Stengelchen, und dünstet diese in vier Loth Fett oder Butter mit drei Eßlöffel Zucker und zugegossener Fleischbrühe langsam weich. Währenddem wird in einem Stückchen Butter ein Kochlöffel Mehl hellbraun geröstet, solches, mit Fleischbrühe und drei Eßlöffel gebranntem Zucker (Nr. 1696) abgerührt, an die Rüben gegossen, und letztere noch eine Viertelstunde darin langsam gekocht. Ist gehörig Salz und Pfeffer daran und die Sauce dicklich eingekocht, so richtet man die Rüben auf die bestimmte Platte an, und gibt sie mit Bratwürstchen oder Schweins-Coteletten gleich zu Tisch. — Sie sollen keinen bittern Geschmack und beim Anrichten eine glänzend braune Farbe haben.

319. Weiße Rüben mit Kartoffeln.

Die Rüben werden gewaschen, geschält, beliebig geschnitten, und in wenigem siedenden, leicht gesalzenen Wasser bereits weichgekocht, dann halb so viel rohe, geschälte, in Scheiben oder feine Schnitze geschnittene Kartoffeln beigefügt,

unterdeß zwei Kochlöffel Mehl in Fett lichtgelb geröstet, dieß, mit Fleischbrühe abgerührt, an die Rüben und Kartoffeln nebst dem nöthigen Salz, Pfeffer, Muskatnuß und nach Belieben etwas Kümmel gegeben, und Alles miteinander noch so lange gekocht, bis beide Theile weich und kurz eingekocht sind, wobei man Acht geben muß, daß sie sich nicht ansetzen. — Besser wird dieses Gericht, wenn ein Stück Schweinefleisch mit den Rüben eingelegt und mitgekocht wird.

320. Gelbe Rüben.

Nachdem die Rüben geschabt, werden die größern fein nudelartig geschnitten, die jungen in der Mitte gespalten oder auch ganz gelassen, dann alle gewaschen, in sechs Loth zergangenes Fett gelegt, und zugedeckt eine halbe Stunde gedünstet, wobei man von Zeit zu Zeit etwas Fleischbrühe nachgießt. Hernach werden sie mit einem großen Anrichtlöffel weißer Einmachsauce (Nr. 241) übergossen oder mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, sodann Salz, Muskatnuß, feingewiegte Petersilie und ein Eßlöffel Zucker darangegeben, und die Rüben mit etwas Fleischbrühe vollends weich gedünstet. — Gibt man gewöhnlich mit Kalbs-Coteletten oder gebackenen Kalbsmilchlein zu Tisch.

321. Gelbe Rüben mit Kartoffeln.

Die Rüben werden geschabt, beliebig geschnitten, gewaschen, und in so viel kochendem, leicht gesalzenen Wasser, daß sie zur Hälfte bedeckt sind, halb weich gekocht, dann gibt man einen Theil roh abgeschälte, ähnlich wie die Rüben geschnittene Kartoffeln dazu, und kocht sie damit weich. Ist das Wasser völlig eingekocht, so wird ein Schöpflöffel Fleischbrühe und zwei mit etwas Wasser glatt angerührte Kochlöffel Mehl zugegossen, die Rüben gut untereinander gemengt, angerichtet, und mit in Butter gelb gerösteten Zwiebeln abgeschmälzt. — Besser werden sie, wenn man sofort mit den Rüben einen Schweinsfuß einlegt.

322. Hochepot oder gemischtes Gemüse.

Gelbe und weiße Rüben schneidet man recht zierlich halbfingerlang rübenförmig, und dünstet sie mit Butter in einem Kastrol halb weich. Dann werden sie mit zwei Eßlöffel Mehl eingestäubt, mit einem Schöpflöffel guter Fleischbrühe angefüllt, mit Muskatnuß, einem Löffel Zucker, Salz und Pfeffer gewürzt, und so zugedeckt vollends weich und kurz eingedünstet. Zuletzt häuft man sie in der Mitte der Schüssel bergartig auf, und belegt den Rand mit kleinen Cotelettes, oder zieht von schweinenen Würstchen eine doppelte Schnecke darum.

323. Hochepot mit Ochsenfleisch.

Man schneidet gelbe und weiße Rüben wie in vorhergehender Nummer angezeigt, so wie gute Kohlrabi in halbfingerdicke Scheiben, welche mit einem Ausstecher halbmondförmig ausgestochen oder in halbfingerdicke Stengel geschnitten werden. Dieß dünstet man zusammen mit Butter und fetter Fleischbrühe halb weich, gibt einen Anrichtlöffel weiße Einmachsauce (Nr. 241) nebst Salz, Pfeffer und Muskatnuß daran, und läßt es langsam vollends weichkochen. Der in Gliedchen zerschnittene eingemachte Ochsenschweif (Nr. 557) wird nun in die Mitte einer Platte übereinander gestellt, mit seiner Sauce begossen, und das Hochepot im Kranz darum angerichtet.

324. Hochepot in einer Butterpastete.

Das vorbeschriebene Gemüse wird in eine offene Butterpastete (Nr. 526) hoch angerichtet, mit einem Schöpflöffel weißer Einmachsauce (Nr. 241) übergossen, und mit gebackenen Kalbsmilchlein belegt zu Tisch gegeben.

325. Bayerische Rüben.

Nachdem die schwarze Haut abgeschabt, werden sie gewaschen, und mit zwei Eßlöffel Zucker in zerlassenem Fett unter öfterem Umschütteln und Zugießen von fetter Fleischbrühe langsam weich gedünstet, eine halbe Stunde vor dem Anrichten dann mit Mehl eingestäubt, mit Salz und Pfeffer

gewürzt, untereinander geschwungen und kurz eingekocht. — Sie müssen beim Anrichten ein braun glänzendes Aussehen haben, und können nach Belieben in eine offene Butterpastete (Nr. 526) angerichtet, und mit Schweinswürstchen oder Schweins-Cotelettes zu Tisch gegeben werden.

326. Schwarzwurzeln.

Man schabt die Wurzeln rein ab, und legt solche, damit sie nicht braun werden, sogleich in ein Mehlwasser, welches bereitet wird, indem man einen Kochlöffel Mehl mit gutem Weinessig glatt anrührt und nach und nach mit frischem Wasser aufgießt. Die dickern werden nun gespalten, und dann alle in halbfingerlange Stückchen geschnitten, rein gewaschen, und in siedendem Salzwasser weichgekocht. Hernach wird das Wasser davon abgegossen, und wenn sie in einem Durchschlag rein abgelaufen sind, werden sie in eine tiefe Gemüsplatte oder in eine offene Butterpastete (Nr. 526) gelegt, mit Buttersauce (Nr. 247) übergossen, und mit ausgebackenen oder gewöhnlichen Bratwürstchen garnirt zu Tisch gegeben.

327. Schwarzwurzeln auf gewöhnliche Art.

Werden wie vorhergehende gekocht, doch nicht gänzlich weich. Dann röstet man in vier Loth Butter zwei bis drei Kochlöffel Mehl, bis es aufsteigen will (es darf jedoch nicht gelb werden), worauf es mit Fleischbrühe glatt abgerührt, und mit einer mit zwei Nelken besteckten Zwiebel und einer kleinen Messerspitze gestoßener Muskatblüte aufgekocht wird. In dieser Sauce kocht man die Schwarzwurzeln vollends weich, und servirt sie mit Bavesen, Cotelettes u. s. w.

328. Gebackene Schwarzwurzeln.

Die gereinigten, etwas länger als vorige geschnittenen, in Salzwasser weichgekochten Schwarzwurzeln werden abgetrocknet, in Backteig von Bier (Nr. 1195) getaucht, und aus heißem Schmalz gebacken, dann auf die Platte aufgehäuft angerichtet, und als eigenes Gericht oder mit Eingemachtem von Fleisch so warm als möglich aufgetragen.

329. Petersilie.

Man nimmt nur die stärksten Wurzeln nebst dem zarten Grünen. Nachdem Beides sauber gewaschen, werden erstere abgeschabt, gespalten und in halbfingerlange Stücke geschnitten, das Grüne von den gröbsten Stielen befreit, Beides dann in weniger, schon strudelnder, guter, fetter Fleischbrühe weich und kurz eingekocht, und mit etwas Muskatnuß gewürzt aufgetragen. — Kommt gewöhnlich mit dem Rindfleisch zu Tisch, und wird deßhalb meist schon damit gekocht; in diesem Fall muß das Fleisch natürlich zuvor schon halb weich sein.

330. Sellerie.

Die Sellerie werden geputzt, rein gewaschen, und in Salzwasser halb weich gekocht, worauf man das Wasser davon abgießt, sie rund abschält, und scheiben- oder halbmondförmig schneidet. Nun werden sie in einem Kastrol mit ein paar Anrichtlöffeln leichter weißer Einmachsauce (Nr. 241) und zwei Eßlöffel saurem Rahm, wenn solcher vorräthig ist, dann Salz und Muskatnuß unter öfterem Umschwingen vollends weich gekocht, angerichtet, und mit gebackenem Kalbshirn u. drgl. servirt.

331. Selleriepüree.

Sechs große Sellerie werden rein geputzt, in Scheiben geschnitten, einige Minuten in Salzwasser gekocht, dieses dann abgegossen, und die Sellerie in einem Kastrol mit vier Loth Butter und zwei Eßlöffel Mehl einigemal umgeröstet. Alsdann füllt man mit drei Schoppen süßem Rahm auf, kocht unter anhaltendem Rühren Alles auf die Hälfte ein, würzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, treibt es durch's Sieb, macht das Püree mit nußgroß Butter noch einmal heiß, und richtet es an. — Kann auch ohne Rahm bereitet werden, in welchem Fall man dafür Fleischbrühe verwendet, und einen Eßlöffel Mehl und zwei Loth Butter mehr nimmt.

332. Gedünstete Kohlrabi.

Junge Kohlrabi werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten, und mit etwas Fleischbrühe und einem kleinen

Stückchen Butter langsam halb weich gedünstet. Währenddem wird ein kleiner Kochlöffel Mehl in zerlassener Butter weiß geröstet, dieses mit Fleischbrühe glatt abgerührt, mit Muskatnuß gewürzt, aufgekocht, und durch ein Sieb an die Kohlrabi gegossen, welche in dieser Sauce noch vollends weich gekocht werden. — Sie sollen wo möglich zugedeckt kochen, damit sie schön weiß bleiben. Nach Belieben kann man sie, wenn die Blätter davon entfernt und sie geschält sind, in sechs bis acht Theile schneiden, und jeden dieser Theile halbmondartig formen, wo dann die äußere Haut wegfällt. Auch wird öfters ein Eßlöffel Zucker mitgekocht.

333. Gedünstete Kohlrabi auf feinere Art.

Wenn sie wie obige geschnitten oder geformt sind, werden die Kohlrabi mit einem Stückchen Butter und etwas fetter Fleischbrühe weich gedünstet, mit weniger Muskatblüte gewürzt und dann angerichtet. Doch können nur junge so gekocht werden.

334. Kohlrabi auf gewöhnliche Art.

Die Köpfe werden geschält und in der Mitte getheilt, das schöne zarte Kraut von den Stielen abgestreift, und Beides sodann gewaschen und in strudelndes Salzwasser gelegt. Die Blättchen hebt man mit einem Schaumlöffel eher heraus als die Köpfe, und kocht diese noch völlig weich. Sind sie weich, so werden sie zu den Blättchen in kaltes Wasser gelegt, Beides dann in einen Durchschlag gebracht, hernach das Grüne fest ausgedrückt und nach Belieben fein verwiegt, und die Köpfe in feine Scheiben geschnitten, wobei das Holzige zurückbleibt. Nun wird in einem Kastrol ein gutes Stück Butter zerlassen, ein Kochlöffel Mehl darin weiß geröstet, das Grüne nebst Salz und Pfeffer dazugethan, dieß mit Fleischbrühe glatt angerührt, nach Bedarf aufgefüllt, aufgekocht, die Kohlrabi beigefügt, das Ganze hernach noch eine Viertelstunde kurz und dicklich gekocht, und gewöhnlich mit Rindfleisch zu Tisch gegeben. — Statt sie nach dem Abkochen in feine Scheiben zu schneiden, kann man die Kohlrabi eben so gut fein verwiegen.

335. Gefüllte Kohlrabi.

Möglichst gleichgroße, junge Kohlrabi werden geschält, die schönsten Herzblättchen jedoch darangelassen, dann in kochendem Salzwasser halbweich abgekocht, wobei die stärkern etwas länger brauchen, als die zartern. Nun schneidet man oben ein Deckelchen sammt den Herzblättchen ab, und die Kohlrabi unten glatt zu, damit man sie stellen kann, worauf man dieselben mit einem scharfen Blechlöffel oder Hohleisen bis auf gut zwei Messerrücken dick aushöhlt. Hernach werden sie mit einer Kalbfleisch- oder beliebigen andern Farce gefüllt, oben mit den abgeschnittenen Scheibchen bedeckt, in ein passendes Kastrol nebeneinander gesetzt, mit fetter Fleischbrühe begossen, und langsam vollends weich gekocht. Beim Anrichten stellt man die Kohlrabi auf eine Platte, und gießt die übrige Sauce, unter welche noch ein Eßlöffel Jus (Nr. 2) gemengt wurde, durch ein Sieb darunter. — Schön nimmt es sich aus, wenn beim Anrichten einige Eßlöffel zerlassene Krebsbutter (Nr. 233) darübergegossen wird.

336. Bodenkohlrabi (Bodenknöpfe).

Man wähle hiezu gelbe, weil diese gewöhnlich die feinern sind. Sie werden geschält, in längliche Stengelchen oder Würfel geschnitten, dann gewaschen, und in gutem Fett oder Butter mit etwas Fleischbrühe langsam weich gedämpft. Unterdeß wird in einem Stückchen Butter oder Fett ein Kochlöffel Mehl und zwei Eßlöffel geriebenes Weißbrod gelb geröstet, mit Fleischbrühe abgerührt, Salz und Pfeffer nebst den Kohlrabi dareingethan, und solche noch eine halbe Stunde in dieser Sauce kurz eingekocht. — Gibt man gewöhnlich mit gekochtem Rauch- oder Pökelfleisch zu Tisch. — Besonders gut schmecken sie, wenn ein Stück Schweinefleisch mitgekocht wird.

337. Wirsing (Kohl) auf gewöhnliche Art.

Man schneidet die großen Köpfe in vier, die kleinen in zwei Theile, nimmt die äußern unreinen Blätter und die Dorschen ab, wäscht den Wirsing rein, und kocht ihn schnell in vielem

strudelnden Salzwasser völlig weich. Nun wird er in einen Durchschlag gegossen, mit kaltem Wasser abgekühlt, fest ausgedrückt, und klein geschnitten oder verwiegt, dann in einem Stückchen Butter zwei Kochlöffel Mehl weißgelb geröstet, mit Fleischbrühe abgerührt, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und der Wirsing dazugethan, das Ganze noch einige Zeit gekocht, und hierauf mit Rindfleisch oder einem Beleg von Bratwürsten oder Cotelettes zu Tisch gegeben.

338. Wirsing auf andere Art.

Ein schöner Wirsing wird in vier Stücke getheilt, die äußern gröbsten Blätter abgenommen, an den übrigen Blättern die Rippen und Dorschen rein ausgeschnitten, dann der Wirsing rein gewaschen, in siedendem Salzwasser schnell weich abgekocht, hernach abgekühlt, fest ausgedrückt und ganz fein verwiegt. Nun werden sechs Loth Butter zerlassen, der Wirsing dazugegeben, mit zwei Eßlöffel Mehl eingestäubt, abgerührt, mit einem Schöpflöffel fetter Fleischbrühe angefüllt, Salz und Muskatnuß darangethan, eine Viertelstunde durchgekocht, auf eine Platte angerichtet, mit dem Messer aufwärts gestrichen so daß er bergartig dasteht, und mit drei bis vier Eßlöffel dünner, durchgetriebener Bratenbrühe oder Jus (Nr. 2) neben herum begossen. — Der Wirsing darf nicht zu stark verdünnt werden, weil er sich sonst nicht auf diese Art anrichten läßt.

339. Wirsing in Buttersauce.

Der Wirsing wird ganz wie in voriger Nummer geputzt, in zwei oder vier Theile zerschnitten und gewaschen, dann fein nudelartig geschnitten, in vielem strudelnden Salzwasser so schnell als möglich weichgekocht, hernach abgeschüttet, durch kaltes Wasser gezogen, und in einen Durchschlag zum Ablaufen gelegt. Unterdeß bereitet man eine dickliche weiße Einmachsauce (Nr. 241), kocht den Wirsing noch eine Viertelstunde darin, würzt mit Salz und Muskatnuß, und gibt ihn dann mit Kalbscotelettes zu Tisch.

340. Glasirter Wirsing.

Wenn die Wirsingköpfe in zwei Hälften zerschnitten und die gröbsten Blätter und Rippen davongenommen sind, schneidet man den Dorschen in der Mitte behutsam aus, so daß die Theile beisammenbleiben, worauf man sie wäscht und jeden Theil etwas mit Bindfaden überbindet, damit die Blättchen nicht auseinanderfallen. Sie werden nun in vielem Salzwasser halb weich gekocht, dann in einem Durchschlag abgeseiht, aufgebunden und behutsam ausgedrückt, dann der Boden eines flachen Kastrols mit einem Stück Butter oder Fett, auch mit Abfällen von Fleischwerk, Speckschwarten u. dgl. belegt, die Theile darauf dicht nebeneinander geordnet, mit Salz und Pfeffer gewürzt, eine mit vier Nelken gespickte Zwiebel dazwischen gesteckt, ein Schöpflöffel fette Fleischbrühe darübergegossen, und das Ganze zugedeckt gelblich angedünstet. Hernach wird ein Eßlöffel Mehl mit ein wenig Wasser glatt angerührt, mit zwei Schöpflöffel fetter Fleischbrühe angefüllt und an den Wirsing gegeben, dieser fest zugedeckt vollends langsam weich gedünstet, alsdann herausgenommen, und behutsam angerichtet. Sollte die zurückgebliebene Sauce zu fett sein, so nimmt man das Fett etwas ab, verdünnt die Sauce mit etwas Fleischbrühe, und gießt sie durch ein Sieb unter den Wirsing. Nun werden die Köpfe mit dem Löffel glatt gestrichen, mit dick eingekochter Bratenbrühe mittelst eines Löffels oder Pinsels glasirt, und zum Rindfleisch oder mit einer Beilage zu Tisch gegeben. — Das Mehl kann auch gänzlich wegbleiben, und wird dann beim Anrichten etwas Jus (Nr. 2) daruntergegossen.

341. Gebackener gefüllter Wirsing.

Die Köpfe werden von den gröbsten Blättern und Rippen befreit, in kochendem Salzwasser ziemlich weich abgekocht, dann in einem Sieb oder Durchschlag abgeseiht, und behutsam abgeblattet. Nun wird ein halbes Pfund Schweinefleisch mit Speck und eben so viel Kalbfleisch ganz fein gehackt, mit einem halben Schoppen süßer Milch und eben so viel Wasser gut abgerührt, und dieß mit zwei abgeschälten, in

Milch geweichten, wieder fest ausgedrückten Kreuzerbroden, vier Eiern, Salz, Pfeffer und Muskatnuß durchgerührt, dann eine Auflaufform dick mit Butter ausgestrichen, der Boden mit den größten Kohlblättern doppelt ausgelegt, eine Lage von obiger Farce daraufgegeben, und solche wieder mit Blättern bedeckt (wobei man jedoch nur die innern feinern, zuvor ganz weich abgekochten nimmt), und so abwechslungsweise fortgefahren, bis die Form voll und oben mit Blättern bedeckt ist. Alsdann bäckt man das Ganze anderthalb Stunden in einem Backofen, stürzt es hernach auf eine Platte, nimmt die zu stark braun gewordenen Blätter davon, und gießt einige Eßlöffel mit Zitronensaft verdünnte Bratensauce neben herum, oder nach Belieben eine leichte weiße Einmachsauce (Nr. 241) darüber. — Wird der Wirsing in einem Bratofen, dessen Hitze bekanntlich stärker ist, gebacken, so muß man Fleischbrühe an den Seiten hineingießen, und er braucht nur eine Stunde zum Fertigwerden.

342. Gesottener gefüllter Wirsing.

Nachdem die Köpfe gleich den vorigen hergerichtet und abgebrüht sind, wird eine Serviette ausgebreitet, und mit Wirsingblättern schön rund und so groß, als man glaubt nöthig zu haben, doppelt ausgelegt. Unterdeß dämpft man in einem Stückchen Butter einen Schöpflöffel feingehackten Wirsing weich, und rührt solchen unter eine Haschee-, Kalbfleisch- oder Kalbsmilchleinfarce (Nr. 1180, 1181, 1185), welche man nun in obige Serviette gibt, diese dann sorgfältig zusammennimmt, einen Zwischenraum von drei Fingern läßt, sie fest zubindet, und so das Ganze zugedeckt in siedendem, leicht gesalzenen Wasser eine bis anderthalb Stunden kocht. Nach dieser Zeit wird die Serviette in einen Durchschlag gebracht, aufgebunden, eine Schüssel darübergelegt, mit der linken Hand gehalten, dann umgestürzt, das Tuch abgenommen, und eine fricassirte Krebs- oder weiße Einmachsauce (Nr. 243, 241), worin Morcheln, Champignons und Kalbsmilchlein gekocht sind, über das Gemüse angerichtet, oder auch nur einige Löffel Jus (Nr. 2) oder verdünnte Bratenbrühe neben herumgegossen.

— Es nimmt sich sehr gut aus, wenn einige Eßlöffel zerlassene Krebsbutter (Nr. 233) darübergegossen und das Ganze mit Krebsschweifchen besetzt wird.

343. Rouletten von Wirsing.

Von einigen Wirsingköpfen werden die schönen größern Blätter abgenommen, diese, nachdem die vorstehenden Rippen flach abgeschnitten sind, gewaschen, in siedendem Salzwasser ziemlich weich gekocht, dann abgekühlt, nach Ablaufen jedes Blatt mit Haschee- oder Kalbfleischfarce (Nr. 1180, 1181) halbfingerdick überstrichen, und zusammengewickelt. Nun werden die Rouletten in ein Kastrol, worin etwas Butter oder Fett zerlassen wurde, geordnet, und zugedeckt ein wenig gedämpft, sodann ein Schöpflöffel Fleischbrühe darangegossen, noch eine halbe oder dreiviertel Stunde fertig und kurz eingekocht (doch muß man Acht haben, daß sie sich nicht anlegen), das Ganze behutsam angerichtet, eine Einmachsauce extra dazugegeben oder verdünnte Bratensauce daruntergegossen, und sogleich aufgetragen.

344. Gedünstetes Weißkraut.

Von einigen Weißkrautköpfen werden die äußern harten Blätter abgeschnitten, die Köpfe in der Mitte gespalten, und der innere dicke Stengel sowie auch die größern Blattrippen herausgenommen. Nun schneidet oder hobelt man das Kraut nach Belieben feiner oder gröber nudelartig, wäscht solches, und dünstet es mit einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel eine Viertelstunde in heißem Fett, gibt hernach Salz, Pfeffer, nach Belieben etwas Kümmel, ein wenig Fleischbrühe, zwei Eßlöffel Zucker, einen Viertelschoppen Essig und ein Gläschen Wein dazu, bedeckt es genau, und dünstet es damit langsam weich. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird solches mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt, nach Bedarf noch etwas Fleischbrühe dazugegeben, das Kraut dann kurz eingekocht, und mit Schweinefleisch, Bratwürsten, auch ausgestochenem Butterteig zu Tisch gegeben.

345. Braun gedünstetes Weißkraut.

Das Kraut wird, wie in vorhergehender Nummer be-

schrieben, geschnitten und gedünstet, nur nimmt man zwei bis drei Eßlöffel Zucker mehr, weil dieser dem Essig vorschlagen muß. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird zwei Kochlöffel Mehl, welches in gutem Fett sammt einem Stückchen Zucker schön braun geröstet wurde, dazugegeben und noch gut damit verkocht, sodann das Kraut mit Pökelzunge oder Bratwürsten servirt.

346. Gewöhnliches Weißkraut.

Die Köpfe werden getheilt, die äußern Blätter, Dorschen und gröbern Rippen weggeschnitten, das Kraut in Salzwasser schnell weich gekocht, dann abgegossen, mit kaltem Wasser abgekühlt, etwas ausgedrückt, und auf einem Schneidbrett grob überschnitten. Nun zerläßt man ein gutes Stück Fett, röstet darin zwei Kochlöffel Mehl weiß, rührt mit guter Fleischbrühe an, gibt dieß zu dem Kraut nebst einem Viertelschoppen Essig, dem nöthigen Salz und etwas Pfeffer, und kocht es zusammen noch eine Viertelstunde. — Wird zu Schweinefleisch oder Rindfleisch gegeben.

347. Gefülltes Weißkraut.

Kann entweder wie Nr. 341 oder wie Nr. 342 bereitet werden, nur daß man, statt Wirsing, Weißkraut nimmt.

348. Gefüllte Krautsköpfe.

Den Köpfen werden die gröbsten Blätter abgenommen, der Dorschen rund ausgeschnitten, und die innern Blätter herausgezogen, bis die Köpfe nur noch fingerdick sind. Nun wird eine Haschee-, Kalbsmilchlein- oder Kalbfleischfarce (Nr. 1180, 1185, 1181), oder auch die Nr. 341 angegebene Farce, dareingefüllt und mit einer von den Köpfen abgeschnittenen Scheibe bedeckt, die gefüllten Köpfe in ein tiefes Kastrol, dessen Boden mit Speckschwarten belegt ist, gestellt, mit Salz besprengt, zur Hälfte mit guter Fleischbrühe aufgefüllt, ein genau schließender Deckel daraufgedeckt damit kein Dampf herauskomme, und die Köpfe im Ofen oder auf dem Herd weich und fertig gedämpft, was man daran erkennt, wenn ein hineingestochenes Messer rein herauskommt. Man stellt

sie dann behutsam aufrecht in eine tiefe Platte, und gibt eine Sauce wie bei Nr. 342 oder die zurückgebliebene eigene Sauce darunter. — Hiebei werden nur kleine Köpfe verwendet, das sogenannte Spitzkraut.

349. Roth- oder Blaukraut.

Wird wie Nr. 344 bereitet, nur muß rother Wein dazu genommen werden. Beim Anrichten mengt man gesottene Kastanien (Nr. 413) darunter, oder ordnet glasirte Kastanien (Nr. 413) im Kranz darum, und belegt das Kraut in beiden Fällen mit Bratwürstchen oder anderem Fleischwerk.

350. Sauerkraut auf gewöhnliche Art.

Das Sauerkraut wird mit so viel Wasser, daß es zur Hälfte an das Kraut heraufgeht, zum Feuer gesetzt, gewöhnlich in irdenem Geschirr, wo man es zugedeckt ein paar Stunden langsam weichkochen läßt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird zwei Kochlöffel Mehl in einem Viertelpfund Schweinefett mit einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel gelbbraun geröstet, mit der Krautbrühe, wenn sie nicht zu stark ist, im andern Fall mit Wasser oder Fleischbrühe abgerührt, und an das Kraut gegossen, dieses dann mit Pfeffer gewürzt, und langsam kurz eingekocht. — Besser und kräftiger wird es, wenn man ein Stück Schweinefleisch darin mitkocht; dieses gibt man jedoch erst darein, wenn das Kraut halb weich ist. — Viele lieben das Sauerkraut nicht eingebrennt; alsdann wird das Fett extra darangethan, wenn es weich ist zwei Kochlöffel mit Wasser glatt angerührtes Mehl darübergegossen, und das Kraut zugedeckt noch einige Zeit kurz eingekocht. — Wird öfters mit Blut- und Leberwürsten, mit gesottenem oder gebratenem, auch geräuchertem Schweinefleisch zu Tisch gegeben. — Wäre es zu sauer, was oft gegen das Frühjahr hin der Fall ist, so muß es durch Wasser gezogen und fest ausgedrückt werden.

351. Gedünstetes Sauerkraut.

Das Sauerkraut wird mit Wasser zum Feuer gesetzt, und zugedeckt langsam halb weich gekocht, hernach ein Vier-

telpfund kleingewürfelter Speck in einem Kastrol gelb geröstet, und ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel dazugethan. Nun schüttet man das Kraut ab, legt es in den Speck, gießt zwei Schoppen alten Wein und einen Schöpflöffel fette Fleischbrühe daran, und dünstet es zugedeckt langsam weich, worauf es mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit Pfeffer gewürzt, und noch einige Zeit gekocht wird. Ist das Kraut hoch auf die Platte angerichtet, so wird es schneckenartig mit schweinenen Würstchen umzogen.

352. Sauerkraut mit saurem Rahm.

Wird bereitet wie vorhergehendes, eine halbe Stunde vor dem Anrichten dann ein Schoppen saurer Rahm darangegossen, und noch gut damit gekocht.

353. Sauerkraut mit Rebhühnern, Fasanen und Lerchen.

Man bereitet das Sauerkraut nach Nr. 351. Unterdeß wird das Geflügel halb weich gebraten, die Sauce davon an das Kraut gerührt, eine halbe Stunde vor dem Anrichten das Geflügel in letzteres gesteckt, und damit vollends weich gekocht. Das Kraut richtet man alsdann auf die Platte hoch an, legt die Rebhühner, hübsch transchirt, einen Kranz bildend, herum, und glasirt die obere Seite derselben mit Jus (Nr. 2) oder dick eingekochter Bratenbrühe. Ist es ein Fasan, so wird er ganz auf das Kraut gegeben, und letzteres kann am Rande mit einer Garnirung von Butterteig besteckt werden. Die gebratenen Lerchen richtet man abwechslungsweise mit dem Sauerkraut bergartig an, wo solche in der Art bedeckt sein müssen, daß blos die Köpfchen hervorstehen; zuletzt streut man vier Eßlöffel gelb geröstete Semmelbröseln darüber. — Wird es mit Fasanen servirt, so sollte statt dem gewöhnlichen Wein ein Schoppen Champagner oder Burgunder genommen werden, und das Kochgeschirr dann besonders gut bedeckt sein, damit der Dunst nicht verfliege.

354. Sauerkraut mit Fisch.

Das Kraut wird nach Nr. 350 gekocht, jedoch muß es ganz kurz und trocken und namentlich fett eingekocht sein.

Eine Stunde vor dem Anrichten wird ein Hecht oder ein anderer Fisch in Salzwasser abgekocht (gewöhnlich verwendet man übriggebliebene Fische), in kleine Stücke zerbrochen, diese ausgegrätet, und dann mit dem weichgekochten Sauerkraut leicht vermengt, so daß die Fische nicht zu klein zerfallen. Kopf und Schwanz müssen ganz bleiben. Nun werden drei Kochlöffel Mehl mit drei Eigelb, zwei Loth Butter und einem Schoppen saurem Rahm glatt angerührt, dieß mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und unter fortwährendem Rühren auf dem Feuer so lange gelassen, bis diese Bechamelle dick und heiß ist (kochen darf sie bekanntlich nicht). Das Sauerkraut wird jetzt mit dem Fisch in eine butterbestrichene Schüssel, in welcher man es hernach auch aufträgt und die die Ofenhitze vertragen kann, oder in eine butterbestrichene Blechform gefüllt, die vorbeschriebene Bechamelle darüber glatt gestrichen, der Fischkopf dann am Rande der Schüssel und auf der entgegengesetzten Seite der Schwanz in das Kraut gedrückt, und mit der Spitze eines Eßlöffels gleichlaufende schwache Eindrücke über dem Ganzen angebracht. So stellt man es in den heißen Ofen, bis es eine gelbe Farbe bekommen hat, welches gewöhnlich in einer kleinen halben Stunde der Fall sein wird. Ist die verwendete Platte flach, so muß der Rand mit Butter bestrichen, und mit Brodteig belegt werden, damit der Saft des Krautes nicht herauslaufe. Diesen Teig nimmt man nach dem Backen dann wieder ab, indem man zugleich den Rand der Platte rein abputzt.

355. Sauerkraut mit Hecht oder Stockfisch.

Nachdem das Kraut drei Stunden mit etwas Wasser weichgekocht ist, werden zwei Kochlöffel Mehl in Schweinefett, ist es aber an einem Fasttag, in Butter gelblich geröstet, ein gutes Glas Wein dazugegeben, und mit dem Kraut gut durchgekocht. Nun wird ein rundes Blech oder eine Schüssel, welche die Ofenhitze vertragen kann, dick mit Butter ausgestrichen, eine Lage vom Kraut, eine Lage von dem dazu bestimmten Fisch, welcher in Salzwasser abgesotten, ausge-

grätet und in Stückchen gezupft wurde, dann einige Eßlöffel saurer Rahm und in Blätter geschnittene Eier (im Ganzen vier) hineingegeben, und so abwechslungsweise fortgefahren, bis die Form gefüllt ist, worauf man im Ofen Alles eine gute Viertelstunde backen läßt. Ehe man es zu Tisch gibt, wird es mit einem Viertelpfund länglich geschnittenem Speck oder an Fasttagen mit einer Handvoll in Scheiben geschnittenen, in Butter gerösteten Zwiebeln abgeschmälzt, wo das Kraut dann etwas gelüftet wird, damit das Fett hineinlaufen kann. Wird Stockfisch verwendet, so muß auf jede Lage Stockfisch ein Stückchen Butter geschnitten werden, in welchem Fall dann der Speck wegbleibt. Beim Anrichten putzt man die Form rein ab, und umwindet sie mit einer Serviette.

356. Blaukohl oder Winterkohl.

Der Kohl wird von den Stengeln abgestreift, mehreremal, nachdem die gröbern Blätter entfernt sind, gewaschen, in kochendem Salzwasser weich gebrüht, dann abgeseiht, durch kaltes Wasser gezogen, fest ausgedrückt, und klein geschnitten oder gewiegt. Nun röstet man zwei Kochlöffel Mehl in einem Viertelpfund Butter oder gutem Fett lichtgelb, rührt dieß mit guter fetter Fleischbrühe ab, und kocht den Kohl nebst Salz, Pfeffer und Muskatnuß noch eine gute Viertelstunde darin kurz ein. Vor dem Auftragen werden einige Handvoll gesottene, abgeschälte Kastanien (Nr. 413) unter den Kohl gemengt, oder es wird letzterer auf die Platte angerichtet und glasirte Kastanien (Nr. 413) im Kranz herumgelegt. Man servirt alsdann das Ganze mit warmen geräucherten Würsten. — Wird gerne mit Gansfett gekocht.

357. Blaukohl auf andere Art.

Wenn der Kohl wie voriger gebrüht und gewiegt ist, wird er in einem Stück Butter mit einem Eßlöffel Zwiebel ein wenig gedämpft, dann mit einem Eßlöffel Mehl eingestäubt, mit etwas Fleischbrühe angefüllt und mit Salz, Pfeffer und einem Eßlöffel Zucker gewürzt, nach viertelstün-

digem Kochen gesottene ausgelöste oder glasirte Kastanien ganz nach voriger Nummer dazugegeben, und zuletzt ein Kranz von Bratwürstchen darumgezogen.

358. Rosenkohl.

Man reinigt den Rosenkohl von den gröbern äußern Blättchen, wäscht ihn, kocht ihn in Salzwasser kernig weich, was in einer Viertelstunde geschehen ist, gießt letzteres dann ab, und legt ihn in kaltes Wasser. Hernach wird derselbe in einen Durchschlag gegossen, und nach Ablaufen in einem zerlassenen Stück Butter nebst etwas Salz und Muskatnuß während österem Ueberschwingen so lange gedünstet, bis der Saft daran eingedünstet ist. Der Kohl wird nun ganz trocken angerichtet, mit Butterblümchen bekränzt, und mit Cotelettes oder Bratwürstchen aufgetragen. — Eine Hauptbedingung ist das Ganzbleiben des Kohls.

359. Blumenkohl (Carfiol) mit Buttersauce.

Der festgeschlossene Blumenkohl wird von allen Blättchen gereinigt, und so viel als möglich, ohne ihn sehr zu zerschneiden, die Haut von den Stengeln abgezogen, worauf er gewaschen, in Salzwasser mit einem Stückchen Butter kernig weich gekocht, und vor dem Anrichten auf ein Sieb gelegt wird, damit das Wasser davon ablaufe. Alsdann ordnet man ihn hübsch in die zum Serviren bestimmte Platte, so daß die Stiele einwärts stehen und er einer ganzen Blume ähnlich sieht, und begießt ihn mit einer Buttersauce (Nr. 247). — Will man das Gemüse nicht so fein, so kann man die Butter beim Abkochen weglassen.

360. Blumenkohl mit Fricasseesauce.

Der gereinigte, gewaschene und in Salzwasser weichgekochte Blumenkohl wird auf ein Sieb gelegt, wenn das Wasser davon abgelaufen ist in die zum Serviren bestimmte Platte wie vorhergehender geordnet, mit Fricasseesauce (Nr. 242) übergossen, und dann sogleich mit Kalbscotelettes, gebackenen Semmelscheiben, Bavesen u. dgl. zu Tisch gegeben.

361. Blumenkohl mit Krebs.

Der in Salzwasser kernig weich abgekochte Blumenkohl wird zum Ablaufen auf ein Sieb gelegt, und gleich heiß in eine butterbestrichene, runde, tiefe Form so dicht als möglich nebeneinander gereiht, doch so, daß die Blumen nach unten und nach der Seite, und die Stiele einwärts stehen. Ist der ganze Blumenkohl so eingelegt, so wird er mit einem Tuch leicht niedergedrückt und auf die zum Serviren bestimmte Platte umgestürzt, worauf eine dickliche Buttersauce (Nr. 247) und zuletzt vier Loth zerlassene Krebsbutter (Nr. 233) darüber-gegossen wird. Er wird mit Krebsschweifchen besetzt, mit einem gebackenen Rand von Butterteig (Nr. 1716) umkränzt, und schnell zu Tisch gegeben. — Hat man keine passende Form, so kann sowohl dieser als der folgende Blumenkohl nach Nr. 359 gerichtet werden.

Anmerkung. Der Blumenkohl darf beim Ablaufen nicht zu sehr erkalten, damit er noch heiß zu Tisch kommt.

362. Blumenkohl mit Käs.

Der in Salzwasser abgekochte Blumenkohl wird, wenn er abgelaufen ist, noch heiß in eine gut mit Butter ausge-strichene Form, wie es bei vorigem beschrieben, dicht neben-einander gelegt, alsdann mit einem Tuch leicht niedergedrückt, auf eine Platte umgestürzt, und warm gestellt. Nun werden zwei Eßlöffel Mehl, zwei Eigelb, sechs Loth Butter und vier Loth geriebener Parmesankäs mit einem Schoppen saurem Rahm glatt angerührt, mit Salz und Muskatblüte gewürzt, und unter beständigem Rühren einmal aufgekocht. Diese Sauce wird sodann über den Blumenkohl gegossen, und letzterer, nachdem er noch mit etwas Parmesankäs bestreut worden, mit der Platte, auf welche ein Rand von Brodteig kommt wie bei Nr. 354, in den Ofen gebracht, und hier gelblich gebacken. Kann jedoch die Platte die Hitze nicht vertragen, so wird sie zuvor auf ein fingerdick mit Salz belegtes Blech gestellt.

363. Gebackener Blumenkohl.

Der kernig weich gekochte, in kleine Rosen zertheilte Blumenkohl wird in Backteig von Bier oder Milch (Nr. 1195, 1196) getaucht, in recht heißem Schmalz gebacken, gehäuft auf die Platte angerichtet, und zu eingemachtem Fleisch oder in Suppen gegeben.

364. Artischocken mit Fricasseesauce.

Man schneide den Stengel hart am Boden der Artischocken ab, entferne die äußern groben Blätter, stutze an den obern Blättern die äußersten Spitzen, wasche nun die Artischocken und koche sie in vielem Salzwasser weich. (Daß sie weich sind, erkennt man daran, wenn sich ein oberes geschlossenes Blatt leicht herausziehen läßt.) Nun nehme man sie aus dem Wasser, ziehe das in der Mitte befindliche Wollige oder den Samen heraus, reinige sie noch vollends mit einem kleinen Löffel aus, dabei sehr Acht gebend, daß der Boden oder Käs ganz bleibt, und bringe sie dann sogleich wieder in das heiße Salzwasser. Beim Anrichten werden sie herausgenommen, auf ein Sieb oder Tuch umgestürzt damit das Wasser davon auslaufe, dann ein Schöpflöffel Fricasseesauce (Nr. 242), mit Zitronensaft etwas pikant gemacht, in eine tiefe Platte gegossen, und die Artischocken, welche noch heiß sein müssen, zierlich nebeneinander aufrecht dareingestellt.

365. Cardonen mit Fricasseesauce.

Die zarten gelben Blätter der Cardonen werden an der Wurzel abgeschnitten, in nicht ganz fingerlange Stückchen getheilt, und diese in strudelndem Salzwasser ungefähr eine Viertelstunde gekocht, wo man sie dann auf ein Tuch legt, mit grobem Salz bestreut, und mit dem Tuche die Häutchen davon abreibt. Hernach werden die Blätterstückchen abgewaschen, in sehr fetter Fleischbrühe mit etwas Zitronensaft oder Essig gekocht bis sie weich sind, alsdann mit dem Schaumlöffel herausgenommen, in eine heiße Fricassee- oder Buttersauce (Nr. 242, 247) gelegt, und ohne sie kochen zu

lassen angerichtet und mit Butterblümchen bekränzt. — Man kann sie auch in eine offene Butterpastete (Nr. 526) anrichten.

366. Endivien.

Die zarten gelben Endivien werden von den äußern grünen Blättern und den Dorschen befreit, in fingerlange Stückchen geschnitten, ein bis zwei Stunden in laues Wasser gelegt, in kochendem Salzwasser schnell weichgekocht, abgeschüttet, in kaltes Wasser gebracht, durchgegossen, und fest ausgedrückt, sodann in einem Stückchen Butter gedämpft, mit einem kleinen Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe abgerührt, einigemal aufgekocht, und mit einem Beleg von gebackenen Semmelscheiben servirt.

367. Endivien mit Rahm.

Man kocht die Endivien ganz auf vorhergehende Art, nur muß, nachdem mit Mehl eingestäubt wurde, statt mit Fleischbrühe mit einem halben Schoppen süßem Rahm abgerührt werden.

368. Fricassirte Endivien.

Nachdem die Endivien wie vorige gebrüht und ausgedrückt sind, werden sie in ein Kastrol gelegt, ein Schöpflöffel Einmachsauce (Nr. 241) dazugegeben, und so eine Viertelstunde gekocht. Nun verrührt man zwei Eigelb mit einem Eßlöffel Wasser, gießt dieß an die Endivien, und richtet solche sogleich an.

369. Lattich (Latuck).

Wird ganz wie die Endivien zubereitet.

370. Kopfsalat als Gemüse.

Der Salat wird geputzt, gewaschen, in siedendem Salzwasser weichgekocht, mit kaltem Wasser abgekühlt, wenn er abgelaufen ist etwas ausgedrückt, und einigemal überwiegt. Hierauf wird in einem Kastrol ein Stück Butter oder gutes Fett zerlassen, der Salat darin gedämpft, mit einem Koch-

löffel Mehl eingestäubt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe abgerührt, noch einigemal aufgekocht, angerichtet und mit Fleischschnitten oder Cotelettes servirt.

371. Gedünsteter Salat.

Der zarte gelbe Salat wird geputzt, gewaschen, und überzwerch in fingerbreite Stückchen geschnitten, diese mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und in einem Stück Butter oder Abschöpffett weich gedünstet, hernach mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, nach Bedarf mit Fleischbrühe verdünnt, noch einigemal aufgekocht, und mit gebackenen Hühnern oder Tauben zu Tisch gegeben. — Eben so kocht man den Salat auch mit saurem Rahm, wovon einige Eßlöffel voll nach dem Einstäuben dazukommen. Auch kann man ihn, statt mit Fleischbrühe, mit einem halben Schoppen süßem Rahm und einem halben Eßlöffel Zucker kochen.

372. Gefüllter Salat.

Hiezu verwendet man schöne, lockere Häuptchen. Nachdem die grünen Blätter abgeputzt und der untere Stengel weggeschnitten, werden die Köpfe mit kochendem Wasser abgebrüht und eine Viertelstunde zugedeckt stehen gelassen, dann behutsam auf einem Durchschlag auseinander gelegt, wenn sie hier gänzlich abgelaufen sind auf ein Brett herausgenommen, jeder Kopf auseinander gebreitet, und in der Mitte mit einem großen Eßlöffel Haschee- oder Kalbfleischfarce (Nr. 1180, 1181) gefüllt. Nun legt man die Blätter wieder gehörig übereinander, so daß solche wieder je ein Häuptchen bilden, setzt die Köpfe in ein Kastrol ein worin dünne Speckblättchen und gutes Fett ist, und läßt sie zugedeckt einige Minuten anziehen. Hernach werden sie mit guter Fleischbrühe begossen, noch eine Stunde durchgedämpft bis der Salat weich und das Eingefüllte fertig ist, und endlich zierlich angerichtet. In die zurückgebliebene Sauce stäubt man einen halben Kochlöffel Mehl ein, oder gibt einen Schöpflöffel Einmachsauce (Nr. 241) dazu, verdünnt solche mit guter Fleischbrühe, gibt sie durchgestrichen

an den Salat, und verziert das Ganze mit Butterblümchen (Nr. 1714).

373. Spinat.

Wenn die Spinatblätter verlesen, von den großen Stengeln befreit, rein gewaschen und in vielem kochenden Salzwasser schnell weich gekocht sind, werden sie mit kaltem Wasser abgekühlt, fest ausgedrückt, und fein gewiegt. Nun macht man in einem Kastrol ein Stück Butter oder gutes Fett heiß, läßt darin einen Kochlöffel Mehl weiß anlaufen, und gibt dann den Spinat hinein. Dieser wird noch einigemal damit geröstet, hernach mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe abgerührt und verdünnt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, und noch einigemal aufgekocht. — Wird gewöhnlich mit dreieckigen, aus dem Schmalz gebackenen Semmelscheiben (Nr. 472) am Rande besteckt, und mit Ochsenaugen (Nr. 782) oder mit Rühreiern (Nr. 790) bekränzt, welch' letztere man löffelweise auf den Spinat setzt.

Anmerkung. Eine Hauptsache bei jedem Spinat ist, daß er eine schöne grüne Farbe behält; dieß kann man nur durch schnelles Kochen in leicht gesalzenem, schon strudelnden Wasser und darauffolgendes schnelles Abkühlen mit kaltem Wasser bezwecken.

374. Gestürzter Spinat.

Der vorbeschriebene abgebrühte und feingewiegte Spinat wird mit zehn Loth Butter in ein Kastrol gethan und mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, dann auf gutem Feuer schnell geröstet, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, und in eine dick mit Butter ausgestrichene Ringform eingefüllt, welche jedoch nie über zwei Zoll hoch sein darf. Nun stößt man solche einigemal auf den Tisch auf, damit das Gemüse sich fest zusammensetze, und stellt sie mit letzterem kurze Zeit in einen gut warmen, aber nicht zu heißen Ofen, bis es wieder heiß geworden ist; sodann wird es auf die dazu bestimmte Platte umgestürzt, und in seinen innern leeren Raum verlorene Eier, auch gebackene Kalbsmilchlein und dergleichen kleine Beilagen gelegt. — Schöner nimmt sich das Gemüse aus, wenn in

Salzwasser abgekochte, gleichhoch mit der Form geschnittene Schwarzwurzeln an die dick mit Butter ausgestrichene innere Wand der Form, je eine von der andern zwei Finger breit entfernt, aufrecht angedrückt sind, und alsdann der Spinat eingefüllt, und mittelst eines Eßlöffels so gut als möglich fest eingedrückt wird. (Siehe Abbildung.)

375. Spinat mit Rahm.

Der gebrühte, feinverwiegte Spinat wird durch ein Sieb getrieben, mit einem Stück Butter, einem Kochlöffel Mehl, Salz und Muskatnuß auf dem Feuer schnell geröstet, mit einem halben bis einem ganzen Schoppen süßem Rahm abgerührt, einigemal aufgekocht, angerichtet, und mit verschiedenem ausgestochenen, gebackenen Butterteig belegt.

376. Gefüllter Spinat (Laubfröschchen).

Unbeschädigte große Spinatblätter werden, wenn sie gewaschen sind, mit kochendem Wasser überbrüht und eine Viertelstunde darin stehen gelassen, dann das Wasser abgeschüttet, und die Blätter auf ein Tuch oder Brett auseinander gelegt. Nun wird auf jedes dieser Blätter (sind es aber nicht ganz große, auf einige aneinander gelegte Blätter) ein Eßlöffel Kalbfleisch- oder Hascheefarce (Nr. 1181, 1180) oder auch eine Brodfülle wie bei der Kalbsbrust Nr. 1030 gelegt, und die Farce in Form länglicher Würstchen in die Spinatblätter eingewickelt, welche man alsdann in ein flaches, am Boden mit Butter bestrichenes Kastrol nebeneinander legt, im Ofen oder auf dem Herd gut zugedeckt andünsten läßt, mit etwas fetter Fleischbrühe begießt, und eine halbe Stunde langsam dämpft. Während der Zeit werden die Fröschchen einmal umgekehrt, ein Schöpflöffel Fleischbrühe dazugegeben, kurz vor dem Anrichten ein mit Wasser glatt angerührter Kochlöffel Mehl oder ein kleiner Schöpflöffel Einmachsauce (Nr. 241) dazwischengegossen, und die Laubfrösche noch einige Minuten damit gekocht, selbe dann behutsam auf die Platte herausgehoben, und die Sauce durch's Sieb daraufgegossen. — Statt dem angerührten Mehl kann man, wenn die Fröschchen bereits angerichtet sind, an

die zurückgebliebene Sauce einige Eßlöffel Bratensauce und einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe gießen, die Sauce damit auflösen und alsdann extra dazu serviren. — Können zu jedem beliebigen Fleisch, aber auch als selbstständiges Gericht zu Tisch gegeben werden.

377. Spinatkloß.

Zwei Schöpflöffel frischgekochter oder auch übriggebliebener Spinat und eben so viel Kalbfleisch- oder Hascheefarce (Nr. 1181, 1180) wird mit vier Eiern untereinander gerührt, und von einem Ei Flädlein (Nr. 31) gebacken, hernach eine Serviette in der Mitte mit Butter bestrichen, aus den Flädlein Streifen geschnitten, und diese wie ein Gitter auf die Serviette gelegt, wo dann in die Vierecke Krebsschweifchen und abwechslungsweise Morcheln gelegt werden können. Nun kommt die abgerührte Masse darauf, die Serviette wird der Art zugebunden, daß noch zweifingerbreit Leere bleibt, dann in kochendem Salzwasser eine Stunde gesotten, hernach auf einen Seiher gestellt, aufgebunden, der Spinatkloß auf die Platte umgestürzt, und ein weißes Ragout von Kalbsmilchlein (Nr. 613) nebenherum angerichtet.

378. Aufgezogener Spinat in Flädlein (Omelettes).

Es werden von drei Eiern Flädlein (Nr. 31) gebacken, dann zwei Schöpflöffel frischgekochter oder übriggebliebener Spinat mit vier Loth zerlassener Butter und drei bis vier Eiern angerührt, zwei Eßlöffel Brodbröseln daruntergemengt, die Flädlein damit überstrichen, zusammengerollt, und ganz oder in fingerlangen Stückchen in ein am Boden mit Butter überstrichenes Kastrol nebeneinander gelegt. Hier begießt man sie mit fetter Fleischbrühe, und dämpft sie zugedeckt eine halbe Stunde langsam im Ofen oder auf dem Herd, in welch' letzterem Fall ein Aufzugdeckel mit glühenden Kohlen daraufkommen muß. Nun werden sie mit zwei Backschäufelchen behutsam auf die Platte angerichtet, und die Sauce, mit Fleischbrühe verdünnt und nachdem einige Eßlöffel Bratenbrüh daruntergemengt wurde, durch's Sieb darübergegossen.

379. Aufgezogener Spinat in Flädlein auf andere Art.

Zwei altgebackene, abgeschälte Kreuzerbrode werden in Wasser eingeweicht, dann fest ausgedrückt, und statt der Butter, den Eiern und Semmelbröseln unter den Spinat gemengt. Das übrige Verfahren ist wie bei voriger Nummer. — Man kann auch übriggebliebenen Kalbsbraten, auch Kalbsmilchlein fein verwiegen und unter den Spinat mengen.

380. Sauerampfer.

Die Blätter werden von den Stengeln abgezupft, gewaschen, einigemal durchgeschnitten, in zerlassenem Fett zugedeckt weich gedünstet, dann mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit einem halben Schoppen saurem Rahm abgerührt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, und noch eine Viertelstunde durchgekocht, nun in die bestimmte Platte angerichtet, mit aus dem Schmalz gebackenen Semmelschnitten (Nr. 472) am Rand besteckt, und oben mit verlornen Eiern (Nr. 781) oder einem schön glasirten Fricandeau bedeckt.

381. Fricassirter Sauerampfer.

Der Sauerampfer wird hergerichtet und gedünstet wie voriger, hernach zwei Eigelb mit einem Eßlöffel Wasser verklopft in das Gemüse gegossen und gut damit verrührt, dieses dann sogleich angerichtet, und oben und an dem Rand mit gebackenen Semmelschnitten besteckt, doch so, daß die Spitzen des Brodes noch sichtbar sind, oder mit verlornen Eiern belegt.

382. Mangold.

Die Blätter werden von den Stengeln abgestreift, gewaschen, in siedendem Wasser weichgekocht, mit kaltem Wasser abgekühlt, fest ausgedrückt, und einigemal überwiegt, nun in einem Stückchen Butter oder gutem Fett zwei Kochlöffel Mehl lichtgelb geröstet, dieses mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe glatt abgerührt, der Mangold einigemal darin aufgekocht, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und dann angerichtet. —

Viele lieben dieses Gemüse sauer, wo man alsdann einige Eßlöffel guten Essig vor dem Anrichten darangießt. Auch wird solches häufig mit feingewürfeltem, gelblich gerösteten Speck übergossen.

383. Spargeln mit Buttersauce.

Die harte Haut am Stengel wird abgeschabt und die Blättchen abgenommen, die Spargeln rein gewaschen, in kleine Büschelchen gebunden, unten ein wenig egal abgeschnitten, in siedendes Salzwasser gelegt und weichgekocht, doch so, daß die Köpfe nicht abfallen. Nun werden sie herausgenommen, aufgebunden, auf eine mit einer Serviette zierlich belegte Platte angerichtet, und eine Buttersauce (Nr. 247) extra dazugegeben. — Man kann sie auch auf eine Platte ohne Serviette anrichten, wo dann die Buttersauce darübergegossen wird.

384. Spargeln mit Fricasseesauce.

Die gereinigten, in siedendem Salzwasser wie vorhergehende weichgekochten Spargeln werden, wenn sie aufgebunden sind, auf eine mit einer Serviette belegte Platte angerichtet und eine Fricasseesauce (Nr. 242) extra dazu servirt, oder auf eine unbedeckte Platte geordnet und die Sauce darübergegossen, doch so, daß nur das Weiche und Eßbare bedeckt ist. — Sehr schön sieht dieses Gemüse, wenn, nachdem es mit Fricasseesauce übergossen ist, vor dem Auftragen einige Eßlöffel heiße Krebsbutter (Nr. 233) daraufgegeben wird.

385. Spargelerbsen.

Dünne, unansehnliche Spargeln, die man nicht gerne ganz auf den Tisch gibt, werden geputzt, gewaschen, so weit sie nicht holzig sind in Würfel geschnitten, und so in einem Stückchen Butter mit etwas guter Fleischbrühe weich gedämpft. Dann stäubt man sie mit einem Kochlöffel Mehl ein, gibt einen halben Eßlöffel Zucker, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und einen Löffel gute Fleischbrühe daran, kocht die Spargeln

damit durch, und servirt sie mit einem Beleg von verlornen Eiern und am Rande mit Butterblümchen besteckt.

386. Grüne Erbsen, Brockelerbsen.

Diese sollten frisch aus den Hülsen gelöst und sogleich verwendet werden, sonst verlieren sie von ihrer schönen grünen Farbe. Sie werden dann gewaschen, in einem Tiegel mit einem Stückchen Butter und etwas Fleischbrühe weich gedünstet, mit Muskatnuß gewürzt und mit etwas Mehl eingestäubt, noch einige Zeit langsam gekocht, und zu eingemachten Hühnern oder Kalbfleisch gegeben. — Von einer guten Art, und wenn dieselben noch jung und zart sind, brauchen grüne Erbsen zum Fertigkochen nur eine halbe Stunde.

387. Grüne Erbsen auf feinere Art.

Eine Maß aus den Hülsen gebrochene, gewaschene Erbsen werden in einem Tiegel mit einem Stückchen Butter, einem Eßlöffel feingewiegter Petersilie, zwei Eßlöffel Zucker, ein wenig Salz, Muskatnuß und etwas Fleischbrühe zugedeckt langsam weich gedünstet, dann mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, noch etwas Fleischbrühe dazugegossen, und gut durchgekocht, hernach in eine tiefe, mit einer Nudelteigverzierung (Nr. 1713) besetzte Schüssel angerichtet, und mit Rührei löffelweise belegt oder mit gebackenen Hühnern, Kalbsbrustknorpeln, auch Coteletts zu Tisch gegeben. — Sehr hübsch sieht dieses Gemüse, wenn man vor dem Anrichten einige Eßlöffel zerlassene Krebsbutter (Nr. 233) darübergießt.

388. Grüne Erbsen mit gelben Rüben.

Die Erbsen werden wie vorhergehende gekocht, und eben so viel gelbe Rüben gedünstet (Nr. 320), Beides zusammen gut vermengt, in der Mitte einer Platte aufgehäuft angerichtet, und der Rand mit aus dem Schmalz gebackenen Semmelschnitten belegt. Auch kann man die gelben Rüben allein auf die Platte anrichten, dann mit dem Löffel in der Mitte eine Vertiefung machen, die Erbsen dareingeben, und

das Ganze mit einem Kranz von Butterteig (Nr. 1716) garniren. — Müssen immer sogleich aufgetragen werden.

389. Grüne Erbsen mit Salat.

Einige Köpfchen Salat werden von den äußern groben Blättern gereinigt, gewaschen, in der Mitte getheilt, und der Quere nach fingerbreit zerschnitten, hernach nochmals gewaschen, und mit einem Stückchen Butter und etwas Fleischbrühe, Salz und Muskatnuß weich gedünstet. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird der Salat mit einem Eßlöffel Mehl eingestäubt, und nun mit der Hälfte grünen, auf dieselbe Art weich gedünsteten Erbsen vermengt, oder das Gericht auch wie vorhergehendes geordnet.

390. Durchgetriebene grüne Erbsen. Grüne Erbsen als Püree.

Hiezu muß man einen kleinen Theil mehr Erbsen nehmen, als zu Nr. 387. Sie werden wie diese weich gedünstet, dann durch ein Sieb getrieben, das Durchgetriebene in einem Tiegel mit einem Stück Butter und einem Eßlöffel Mehl abgerührt und schnell aufgekocht, mit guter Fleischbrühe ein wenig verdünnt, in eine tiefe Schüssel angerichtet, und mit aus dem Schmalz gebackenem Brod eingefaßt.

391. Zuckererbsen. Zuckerschefen.

Nachdem auf beiden Seiten die Fäden abgezogen sind, werden die Zuckererbsen gewaschen, in gutem Fett oder Butter mit einer Handvoll feingeschnittener Petersilie und etwas Fleischbrühe weich gedünstet, hernach mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit einem Eßlöffel Zucker, Salz und Muskatnuß gewürzt, noch eine Viertelstunde gekocht, und mit Fleischschnitten zu Tisch gegeben.

392. Bohnen (Fisolen) auf gewöhnliche Art.

Die Fäden werden auf beiden Seiten abgezogen, die Bohnen entzweigebrochen, gewaschen, in strudelndes Salzwasser gelegt, weichgekocht und dann abgeseiht, in heißem Schmalz nun zwei Kochlöffel Mehl gelb geröstet, zuletzt ein

Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel und eben so viel Petersilie darin gedämpft, mit einem Schöpflöffel Bohnenbrühe und eben so viel Fleischbrühe abgerührt, Salz, Pfeffer, ein Sträußchen Bohnenkraut und nach Belieben einige zerschnittene Knoblauchzehen darangethan, und die Bohnen noch eine halbe Stunde in dieser Sauce kurz eingekocht. — Besser schmecken sie, wenn in kleine Stücke verhauenes Schaffleisch bis zum Anrichten damit gekocht wird, in welchem Fall man beim Weichkochen nicht zu viel Wasser nimmt und die Brühe dann nicht abschüttet.

393. Geschwungene Bohnen.

Wenn die Bohnen abgezogen sind, werden sie fein länglich geschnitten, gewaschen, in schon siedendem Salzwasser schnell weichgekocht, dann abgeseiht, und hernach mit einem Viertelpfund Butter, Salz, wenigem Pfeffer, feingewiegter Petersilie und einem Sträußchen Bohnenkraut auf schnellem Feuer unter öfterem Umschwingen gedünstet, bis der daran befindliche Saft eingedünstet ist. Man richtet sie nun bergartig auf die Platte an, und gibt sie mit Schweinswürstchen, vorzüglich aber mit Schafscotelettes zu Tisch. — Damit sie schön grün bleiben, sollten sie in einem unverzinnten, kupfernen Geschirr abgekocht werden.

394. Gedünstete Bohnen.

Es werden die Fäden abgezogen, die Bohnen geschnitten, gewaschen, und in einem Stück Butter oder Abschöpffett nebst einer feingeschnittenen Zwiebel, zwei Eßlöffel geschnittener Petersilie, einer Messerspitze feingehacktem Bohnenkraut und etwas Fleischbrühe weich gedünstet, dann mit einem Eßlöffel Mehl eingestäubt, mit guter Fleischbrühe ein wenig aufgefüllt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und noch kurz eingekocht.

395. Wachsbohnen.

Man zieht schönen, gelbweißen Bohnen auf beiden Seiten die Fäden ab, wäscht die Bohnen, kocht sie in Salzwasser

weich, und seiht sie dann ab. Nun röstet man einen Eßlöffel Mehl und eben so viel feingeschnittene Zwiebel in sechs Loth Butter weiß, rührt dieses mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe ab, gibt die Bohnen nebst einem Sträußchen Bohnenkraut, einem halben Schoppen saurem Rahm, Salz und Muskatnuß dazu, kocht das Ganze kurz ein, richtet es hernach hoch auf die Platte an, und servirt es mit kleinen Kalbsrouladen. — Können auch ohne sauren Rahm gekocht werden.

396. Saubohnen. Dicke Bohnen.

Diese müssen aus ihren sehr dicken Hülsen noch ganz grün gelöst werden, dann übergießt man die ausgelösten Kerne mit kochendem Wasser, und läßt sie zugedeckt stehen, bis sich die dicke Haut davon abziehen läßt. Sind sie abgeschält, so werden sie in einem Tiegel mit einem Stückchen Butter, einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel, eben so viel Petersilie und etwas Fleischbrühe weich gedünstet, hernach mit einem Eßlöffel Mehl eingestäubt, mit Fleischbrühe gehörig verdünnt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und noch eine Viertelstunde durchgekocht, alsdann in eine mit einem Kranz von Butterteig besetzte Schüssel angerichtet, und mit gebackenem Kalbshirn belegt.

397. Ausgehülste dürre Bohnen.

Eine halbe Maß Bohnen werden ausgelesen, über Nacht in kaltes Wasser geweicht, dieses am Morgen davon abgegossen, die Bohnen in frischem Wasser auf's Feuer gesetzt, und mit etwas Salz und einer Messerspitze feingehacktem Bohnenkraut, welches im Winter nur gedörrt zu haben ist, zugedeckt weichgekocht. Unterdeß werden zwei kleine Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Butter nebst einem Eßlöffel Zwiebel gelb geröstet, mit Fleischbrühe abgerührt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, die Bohnen noch eine Viertelstunde in dieser Sauce gekocht, dann angerichtet, und mit geräuchertem Schweinefleisch zu Tisch gegeben. — Sind besonders gut, wenn ein Stück Schweinefleisch damit gekocht wird.

Anmerkung. Es gibt mehrere Gattungen dürre Bohnen. Für einen guten Tisch müssen immer junge weiße genommen werden, farbige sind unansehnlich.

398. Dürre Bohnen mit Speck.

Die Bohnen werden eingeweicht und gekocht wie die vorigen. Alsdann wird ein Viertelpfund Speck in kleine Würfel geschnitten, diese mit einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel gelb geröstet, die Bohnen nebst zwei Eßlöffel feingewiegter Petersilie, Salz und Pfeffer dareingethan, mehreremal übereinander geschwungen, angerichtet und mit Schinken, Schweinscotelettes und dergleichen servirt. — Oefters wird bei diesen und den vorhergehenden Bohnen ein Gläschen Essig an die gerösteten Zwiebeln gegossen, und noch damit durchgekocht.

399. Dürre Bohnen als Püree (Brei).

Wenn die Bohnen nach Nr. 397 weichgekocht sind, werden sie mit fetter Fleischbrühe verdünnt und durchgetrieben, dann ein Eßlöffel Mehl in einem Stückchen Butter gelb geröstet, das durchgetriebene Mark darangerührt, falls das Mus zu dick sein sollte mit guter Brühe verdünnt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, schnell aufgekocht, angerichtet, und mit in Butter gelb gerösteten Zwiebeln abgeschmälzt.

400. Püree von dürren Bohnen auf feinere Art.

Die Bohnen werden wie vorige weichgekocht und durchgetrieben, dann vier Schöpflöffel davon, acht Loth Butter, Salz, Pfeffer und Ingwer auf dem Feuer miteinander gut durchgerührt, das Püree, wenn es kochend heiß ist, angerichtet, mit dreieckigen, aus dem Schmalz gebackenen Semmelscheiben besteckt, und mit abgekochtem Schweinefleisch (Nr. 638) oder Cotelettes servirt.

401. Grüne gedörrte Bohnen.

Sollen gedörrte Bohnen gekocht werden, so muß man sie die Nacht zuvor in kaltem Wasser weichen lassen. Nachdem

dieses abgeschüttet, werden sie einigemal mit siedendem Wasser übergossen, abgeseiht, mit einem neuen Aufguß siedendem Wasser nebst Salz und Pfeffer zum Feuer gesetzt und weichgekocht, dann abgegossen und wie in Nr. 392 angegeben vollends weichgekocht, nur läßt man die Bohnenbrühe weg und nimmt dafür so viel Fleischbrühe mehr.

402. Eingemachte Bohnen.

Die Bohnen werden aus der Stande genommen, abgewaschen, mit leicht gesalzenem siedenden Wasser auf's Feuer gesetzt, und nebst einem Sträußchen Bohnenkraut weichgekocht, dann zwei bis drei Kochlöffel Mehl in Fett mit einem Eßlöffel Zwiebel gelb geröstet, mit Fleischbrühe abgerührt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, nach Belieben eine feinverschnittene Knoblauchzehe dazugegeben, und die Bohnen noch einige Zeit in dieser Einbrenn gekocht, worauf sie angerichtet und mit geräuchertem Fleisch zu Tisch gegeben werden.

403. Dürre Erbsen.

Eine Maß gut ausgelesene Erbsen werden über Nacht in kaltes Wasser geweicht, dieses in der Frühe abgeschüttet, und auf's Neue so viel kaltes Wasser an die Erbsen gegossen, daß es handbreit darübergeht. So läßt man sie zugedeckt ungefähr zwei Stunden langsam weichkochen, während welcher Zeit die Bälge sich auf der Oberfläche sammeln, die man dann mit einem Schaumlöffel abnimmt. Nun werden zwei Kochlöffel Mehl und ein Eßlöffel Zwiebel in einem Stück Fett gelb geröstet, solches mit Fleischbrühe abgerührt, mit Salz, Muskatnuß und Ingwer gewürzt, und mit den Erbsen noch eine Viertelstunde gekocht, worauf man diese anrichtet. — Schmackhafter werden sie, wenn man ein Stück Schweinefleisch oder gut gewaschenes Rauchfleisch damit kocht, und solches dann damit servirt.

Anmerkung. Die Erbsen sollen nie über ein Jahr alt sein, da sie sonst nicht so gerne weich werden.

404. Erbsenpüree. Durchgetriebene Erbsen.

Wenn die Erbsen wie vorbeschriebene hergerichtet, weichgekocht und von den Bälgen befreit sind, werden sie durch ein grobes Sieb oder einen Durchschlag scharf durchgestrichen, dann wie obige mit Fett, Zwiebel und einem Kochlöffel Mehl erbsengelb eingebrennt, abgerührt, mit Salz, Pfeffer und Ingwer gewürzt, wenn es nöthig ist mit Fleischbrühe verdünnt, einigemal aufgekocht, angerichtet, und mit aus dem Schmalz gebackenen Semmelscheiben besteckt. — Feiner wird das Püree, wenn man es nach Nr. 400 bereitet.

405. Erbsenpüree mit Kartoffeln.

Nachdem die Erbsen wie obige hergerichtet, gibt man, wenn sie halb weich sind, sechs bis acht große, in Scheiben geschnittene Kartoffeln darein, kocht solche mit, und beendet das Püree nach voriger Nummer. — Wird gewöhnlich mit schweinenen Würstchen servirt.

406. Erbsenpüree mit Rebhühnern.

Die Erbsen werden nach Nr. 403 weichgekocht, doch nicht durchgetrieben, unterdeß die Rebhühner mit Speck, einem Stückchen Butter und Zwiebel gelb und weich gebraten oder gedämpft, dann herausgenommen, und warm gehalten. Nun werden die Erbsen in die von den Rebhühnern zurückgebliebene Sauce gerührt, einigemal aufgekocht und durch ein grobes Sieb oder einen Durchschlag getrieben, hernach wieder zurück in das Kastrol gebracht und zwei Loth Butter dareingerührt, wenn sie kochend heiß sind angerichtet, mit aus dem Schmalz gebackenen Semmelscheiben besteckt, und die ganzen oder zerschnittenen Rebhühner im Kranz daraufgelegt, indem man sie mit Glace (Nr. 3) oder dick eingekochter Bratenbrühe glasirt.

407. Linsen.

Werden wie die dürren Erbsen weichgekocht, dann zwei Kochlöffel Mehl und ein Eßlöffel Zwiebel in gutem Fett gelb geröstet, die Linsen nebst Salz, Pfeffer, einem Gläschen Essig und etwas Bratenbrühe dareingegeben, gut durchgekocht, und mit Pökel- oder Rauchfleisch servirt.

408. Linsenpüree mit Rebhühnern.

Man kocht die Linsen gleich den vorigen weich, und verfährt im Uebrigen ganz nach Nr. 406.

409. Gestürztes Gemüse.

Man nehme zu gleichen Theilen gelbe und weiße Rüben, schäle solche, schneide sie in zweimesserrückendicke Scheiben, steche diese vermittelst eines Ausstechers halbguldengroß aus, wasche sie, dünste dieselben in einem Stückchen Butter mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe und ein wenig Salz zugedeckt weich, und stelle sie zum Erkalten bei Seite. Nun bestreiche man eine runde Auflaufform oder ein Becken dick mit Butter, lege darein die Rüben, sowohl am Boden als an den Wänden, schneckenartig, nach Belieben abwechslungsweise, fest übereinander, und fülle in die Mitte eine Lage gedünstete Bohnen, sodann eine Lage gedünsteten Kohl (Wirsing), und wieder eine Lage in Butter und Fleischbrühe gedünstete Kartoffeln; jedoch müssen diese drei Gemüse ganz trocken, also dick und ohne alle Sauce eingekocht sein, weil sie sonst beim Umstürzen zerfallen würden. Das Ganze wird jetzt mit einem butterbestrichenen Papier passend bedeckt, mit einem Tuch fest eingedrückt (denn nur durch das Festeindrücken stürzt sich das Gemüse leicht heraus), eine halbe Stunde in nicht zu heißen Ofen gestellt bis es durch und durch heiß ist, alsdann vom Papier befreit, auf die zum Serviren bestimmte Platte sorgfältig umgestürzt, die Form behutsam weggenommen, das Gemüse mit verdünnter warmer Bratensauce von der Seite begossen, und Bratwürstchen im Kranz darumgezogen. — Dieses schöne Gericht läßt sich zu jeder Jahreszeit zubereiten. Man wählt dazu dann eben solche Gemüse, die gerade zu haben. So können zum Ausfüttern der Form eben so gut gleichlang geschnittene Schwarzwurzeln verwendet werden.

410. Gefüllte Gurken.

Die Gurken werden der Länge nach abgeschält, oben etwas abgeschnitten, mit einem Hohleisen oder dünnen Messer sorgfältig vom Kernhaus befreit, gewaschen, zum Auslaufen auf-

recht auf ein Tuch gestellt, und hierauf mit Kalbsmilchleinfarce (Nr. 1185) nicht ganz voll gefüllt. Nun legt man sie in ein Kastrol nebeneinander, gibt ein Stückchen Butter, eben so viel geschnittenen Speck nebst Salz und Pfeffer dazu, läßt dieses ein wenig anziehen, gießt dann zwei Schöpflöffel Fleischbrühe daran und kocht die Gurken langsam weich. Sie werden hernach behutsam angerichtet, und die zurückgebliebene Sauce, nachdem etwas Zitronensaft und Bratenbrühe dazugegeben, durch's Sieb daruntergegossen. — Sehr schön sehen sie aus, wenn sie, bevor die Sauce unter sie gegossen wird, mittelst eines Löffels oder Pinsels mit Glace (Nr. 3) obenüber glasirt werden. Auch werden sie öfters, wenn sie fertig gekocht sind, in fingerdicke Rädchen geschnitten (welches sorgfältig geschehen muß, damit die Fülle nicht herausfällt), und Eingemachtes oder Rindfleisch damit besetzt, oder ein Schöpflöffel Bechamelle auf die Platte gegeben und die Rädchen übereinander kranzartig dareingelegt.

411. Gefüllte Zwiebeln.

Große, gleiche Zwiebeln werden abgeschält, an der Wurzel abgeputzt (doch nicht abgeschnitten, damit sie nicht zerfallen), und einige Minuten in Salzwasser leicht abgekocht, dann in kaltem Wasser etwas abgekühlt, auf ein Tuch zum Abtrocknen gestellt, und mit einem kleinen Messerchen oder Löffel ausgehöhlt bis auf drei oder vier der äußern Lagen. Nun wird ein Kaffeelöffel Kalbfleisch- oder Kalbsmilchleinfarce (Nr. 1181, 1185) in jede Zwiebel gefüllt, letztere dann in ein dick mit Butter bestrichenes Kastrol auf dünne Speckscheiben nebeneinander gestellt, mit einem Eßlöffel Zucker überstreut, ein kleiner Schöpflöffel gute Fleischbrühe dazugegossen, die Zwiebeln genau bedeckt, und im Ofen oder auf dem Herd langsam weich durchgebraten, bis sie ein schön braunes Aussehen haben. Vor dem Anrichten wird die Sauce noch mit etwas Fleischbrühe aufgelöst, und damit die Zwiebeln glasirt. — Werden gewöhnlich als Garnirung von Hammelschlägel oder gebratenem Rindfleisch benützt.

412. Glasirte Zwiebeln.

Eine Partie feste, gleiche, kastaniengroße Zwiebeln werden, wenn sie geschält sind, an der Wurzel abgeputzt, ein wenig abgeschnitten (aber nicht zu tief, damit sie nicht zerfallen), und in vier Loth Butter und zwei Eßlöffel Zucker unter öfterem Umschwingen schön gelbbraun geröstet. Nun gießt man einige Eßlöffel Jus (Nr. 2) und etwas Fleischbrühe daran, gibt ein wenig weißen Pfeffer dazu, dünstet sie vollends weich, und fettet sie dann ab. — Können als Einfassung zu Gemüsen, oder auch mit nachstehenden glasirten Kastanien als Gemüse zu Tisch gegeben werden, und kommen dann gewöhnlich gebackene Kalbsmilchlein oder eine süße Zunge dazu.

413. Gesottene und glasirte Kastanien.

Die Kastanien werden in kochendes Wasser geworfen, einigemal überkocht, und dann die beiden Schalen abgelöst; sollte die zweite Schale nicht abgehen, so bringt man sie wiederholt in das siedende Wasser, und kocht sie noch einmal auf, wo sie sich nun jedenfalls schälen lassen. Werden sie gesotten verwendet, so kocht man sie in siedender Fleischbrühe noch einigemal auf, im andern Fall legt man in ein Kastrol vier Loth Butter, läßt darin zwei Eßlöffel weißen Zucker unter fortwährendem Rühren gelb werden, gibt ein Pfund geschälte Kastanien mit etwas weißem Pfeffer, einigen Eßlöffeln Jus (Nr. 2) und ein wenig Fleischbrühe darein, und kocht solche weich (was eine Viertelstunde Zeit braucht), doch so, daß sie ganz bleiben und schön gelb aussehen. Alsdann schwingt man sie noch einigemal um, damit sie schön glasiren, und schüttet das durch das Kochen heraufgekommene Fett davon ab. — Man verwendet diese Kastanien gewöhnlich als Einfassung zu Gemüsen.

414. Rehlinge.

Man nehme junge, kleine, ganz frische Rehlinge, befreie sie von den gröbsten Stielen, ziehe das stärkste Häutige davon ab, und wasche sie sodann. Nun werden sechs Loth

Butter in einem Kastrol zerlassen, ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel, eben so viel Petersilie und die Schwämme dareingethan, und das Ganze eine halbe Stunde gedämpft; sollten die Rehlinge jedoch noch nicht weich sein, so gießt man immer etwas Fleischbrühe daran, bis sie vollends weich geworden. Sodann werden sie mit einem Eßlöffel Mehl eingestäubt, mit weniger Fleischbrühe angefüllt, noch eine Zeitlang gekocht, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, angerichtet, und mit Kalbscotelettes zu Tisch gegeben.

415. Fricassirte Rehlinge.

Werden ganz nach voriger Nummer gekocht. Vor dem Anrichten, wenn sie schon vom Feuer abgesetzt sind, wird der Saft einer halben Zitrone, drei Eigelb, zwei Eßlöffel frisches Wasser und ein nußgroßes Stückchen zerlassene Butter, zusammen gut verklopft, an die Rehlinge gegossen und damit gut untereinander gemengt, und letztere sofort in eine tiefe Schüssel angerichtet.

416. Morcheln.

Nachdem die Morcheln (die kleinen sind die besten) ihres vielen Sandes wegen mehrmals gewaschen sind, werden sie in sechs Loth Butter mit einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel eben so viel Petersilie, ein wenig Salz und Muskatnuß weich gedünstet, hernach mit einem Eßlöffel Mehl eingestäubt, mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe aufgefüllt, und noch eine Viertelstunde gekocht. Vor dem Anrichten wird ein Eßlöffel Bratenbrühe oder Jus (Nr. 2) nebst dem Saft einer halben Zitrone, und nach Belieben zwei bis drei mit frischem Wasser verklopfte Eigelb darangegossen. Verwendet man Jus dabei, so muß man mit dem Salz sehr Acht geben. — Werden gewöhnlich in eine offene Butterpastete angerichtet und mit Cotelettes obenüber belegt, oder solche extra dazugegeben. Bei Verwendung zu Ragouts siedet man sie, nachdem sie gewaschen sind, nur in Salzwasser ab.

417. Champignons.

Von den Stielen wird das äußere Häutchen abgezogen, die Champignons in frisches, mit etwas Essig abgeschärftes

Wasser gelegt damit sie weiß bleiben, und so gereinigt zwei Teller voll in sechs Loth Butter mit Salz und Muskatnuß weich gedämpft. In einer kleinen halben Stunde sind sie fertig, wo man sie dann mit Fricasseesauce (Nr. 242) übergießt, und heiß aber nicht kochend macht. — Richtet man öfters in eine offene Butterpastete an, und gibt sie zu eingemachtem Fleisch; auch können sie, wenn sie gedämpft sind, in jedes feine Eingemachte gelegt werden.

418. Trüffeln mit Wein.

Wo möglich gleichgroße Trüffeln (die aus Perigord sind die besten) werden in lauem Wasser sorgfältig mit einer Bürste gerieben und gewaschen, damit alles Sandige rein herauskommt, dann in einem Kastrol mit einer halben Flasche rothem, starken Wein, auch mit Champagner begossen, mit zwei Loth in Scheiben geschnittenem rohen Schinken, einer Zwiebel, einem halben Gliedchen Knoblauch, einem Lorbeerblatt und einer kleinen Handvoll zusammengebundener Petersilie belegt, auf schwachem Feuer gut zugedeckt so lange gekocht bis man sie mit einem spitzigen Hölzchen leicht durchstechen kann, nun mit dem Schaumlöffel herausgenommen, und sobald sie gut abgelaufen sind noch heiß auf einer mit einer zierlich gefalteten Serviette bedeckten Platte zu Tisch gegeben. Den zurückgebliebenen Saft servirt man extra in einer Saucière. — Werden auch öfters, in Scheiben geschnitten, als Beleg von feinen Ragouts, namentlich auch von Hühnern in Magnonaisesauce, verwendet.

Gesalzene Mehlspeisen.

419. Pastetchen mit weißem Ragout.

Von zweimesserrückendick ausgewalztem Blätter- oder Butterteig (Nr. 1187) werden mit einem runden Ausstecher Blättchen in der Größe einer weiten oberen Kaffeetasse ausgestochen, und davon die Hälfte sorgfältig mit Ei bestrichen,

bei der andern Hälfte in der Mitte vermittelst eines zweiten, ungefähr halbguldengroßen Ausstechers die Deckelchen der Pastetchen bezeichnet, indem man die Blättchen halb durchsticht, dann paßt man diese genau auf die erstern, drückt sie am Rande leicht an, und bestreicht sie mit verklopften Eiern, wobei zu beachten ist, daß man den äußern Rand nicht berühre, weil der Teig an der berührten Stelle nicht so gern aufgehen würde. Nun werden die Pastetchen auf ein mit kaltem Wasser befeuchtetes Backblech nicht zu nahe aneinander gesetzt, damit sie hübsch aufgehen können, und in nicht zu heißem Ofen schön hellgelb gebacken. Sie müssen wenigstens zweimal so hoch geworden sein, als wie sie in den Ofen gekommen sind. Nach gänzlichem Erkalten werden die halb durchgestochenen Deckelchen mit einem Messer sorgfältig, so, daß Deckel und Pastetchen unbeschädigt bleiben, abgelöst, der innere weiche Teig behutsam herausgenommen und bei Seite gelegt, und das Pastetchen dadurch ausgehöhlt. Währenddem wird folgendes Ragout bereitet: Man legt Kalbsmilchlein einige Zeit in lauwarmes Wasser, setzt sie dann mit kaltem Salzwasser auf's Feuer, und läßt sie nach dem Abschäumen hier noch eine Viertelstunde langsam kochen, worauf man sie aus kaltem Wasser wäscht, abhäutet und in kleine Würfel schneidet. In vier Loth Butter wird jetzt ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel und eben so viel Petersilie weich abgedämpft, ein Kochlöffel Mehl einige Minuten damit geröstet, solches dann mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe abgerührt, und die Milchlein nebst feingeschnittener Zitronenschale, Salz, Muskatnuß, zwei Eßlöffel Kapern und dem Saft einer halben Zitrone dareingegeben. Dieß wird zusammen eine Viertelstunde durchgekocht, zwei mit einem Eßlöffel Wasser gut verklopfte Eigelb an das Ragout gerührt, letzteres mit einem Eßlöffel in die ausgehöhlten Pastetchen gefüllt, die Deckelchen wieder daraufgelegt, und die Pastetchen, nachdem sie zuvor, damit sie heiß sind, noch einen Augenblick in den Ofen gestellt wurden, sogleich zu Tisch gegeben.

420. Pastetchen mit braunem Ragout.

Die Pastetchen werden bereitet wie die vorhergehenden, das Ragout aber folgendermaßen: Man rührt in eine braune Einmachsauce (Nr. 240) zwei bis drei Eßlöffel Jus (Nr. 2) oder gute Bratenbrühe nebst dem Saft einer halben Zitrone, und kocht dann darin eine Viertelstunde die in voriger Nummer beschriebenen, abgekochten, in kleine Würfel geschnittenen Milchlein. Vor dem Anrichten wird ein Eßlöffel Kapern dareingerührt, und das Ganze nun mit einem Löffel in die ausgehöhlten Pastetchen gefüllt, diese mit dem Deckelchen bedeckt, und gleich heiß zu Tisch gegeben. — Die Sauce muß etwas dicker wie bei vorigen gehalten werden, weil keine Eier dazukommen.

421. Pastetchen mit Haschee.

Bereitet man nach Nr. 419 oder 420, nur werden die Kalbsmilchlein, statt in Würfel geschnitten, fein verwiegt, oder man füllt die Pastetchen mit Kalbfleischbrei ein.

422. Pastetchen mit Kalbfleischfarce.

Von Butterteig werden nach Nr. 419 runde Blättchen in der Größe einer obern Kaffeetasse ausgestochen. Die Hälfte derselben bringt man nun auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech, bestreicht solche sorgfältig mit Ei, und belegt sie genau in der Mitte je mit einem Kaffeelöffel Kalbfleischfarce (Nr. 1181), unter welche etwas Zitronensaft und einige Eßlöffel Bratenbrühe gerührt wurde. Dann bedeckt man sie genau mit der andern Hälfte Blättchen, welche jedoch in der Mitte nicht bezeichnet sein dürfen, drückt letztere rund herum leicht an, setzt in die Mitte des Deckelchens ein Butterblümchen, und bestreicht sie sorgfältig mit verklopften Eiern, worauf man die Pastetchen in nicht zu heißem Ofen schön gelb bäckt, und sogleich heiß servirt.

423. Pastetchen mit Rindfleischfarce.

Unterscheiden sich nur durch die Füllung von den vorhergehenden. Ein Pfund von allen Adern und Häuten

befreites Rindfleisch und eben so viel mit noch etwas Speck versehenes Schweinefleisch wird geklopft, ganz fein verwiegt, dann in eine Schüssel genommen, Salz, Pfeffer, ein Kaffeelöffel feinverwiegte Zitronenschale, der Saft einer halben Zitrone, eine Messerspitze Nelken, eben so viel Muskatblüte oder Muskatnuß, ein wenig Thymian, ein halbes Gläschen Wein, eben so viel Wasser, zwei Eier und ein abgeschältes, in Wasser eingeweichtes, hernach fest ausgedrücktes Kreuzerbrod dazugegeben, und das Ganze gut abgerührt. — Während das Fleisch gewiegt wird, muß man es öfters mit Wasser besprengen, denn im andern Fall würde die Farce kurz.

424. Pastetchen mit Wildpret.

Zu zwölf Stück Pastetchen wird ein Pfund von allen Häuten gereinigtes Wildpret (Reh, Hirsch oder Hase) mit einem Viertelpfund frischem Speck fein gehackt. Nun schält man zwei Kreuzerbrode, schneidet sie in einen Schoppen Fleischbrühe, kocht dieß auf dem Feuer dick wie einen Brandteig ein, rührt es nach Erkalten nebst zwei Eiern, etwas feingewiegter Zitronenschale, einer kleinen Messerspitze gestoßenen Lorbeerblättern, eben so viel Nelken und Thymian, Pfeffer, Salz und dem Saft einer halben Zitrone an das gehackte Fleisch, und rührt das Ganze mit einigen Eßlöffeln Fleischbrühe ab. Auf die eine Hälfte der von Butterteig ausgestochenen Blättchen (siehe Nr. 419) wird in die Mitte ein Kaffeelöffel voll von dem angerührten Wildpret gesetzt, die andere Hälfte Blättchen, bei denen in der Mitte ein Deckelchen bezeichnet ist, genau darübergedeckt, am Rande leicht angedrückt, mit Ei sorgfältig bestrichen, und die Pastetchen in nicht zu heißem Ofen goldgelb gebacken. Wenn sie aus dem Ofen kommen, wird das kleine bezeichnete Deckelchen sorgfältig herausgelöst, und ein Schöpflöffel braune Einmachsauce (Nr. 240), welche mit einigen Eßlöffeln Jus (Nr. 2) oder Bratenbrühe, dem Saft einer halben Zitrone und einem Eßlöffel Knoblauchwasser aufgekocht wurde, in die Pastetchen gegossen, welche nun mit dem Deckelchen wieder bedeckt,

übereinander gestellt, und sogleich heiß zu Tisch gegeben werden.

425. Pastetchen mit Sardellen.

Es werden doppelt so viel Blättchen von Butterteig ausgestochen, als man glaubt Pastetchen nöthig zu haben, die Hälfte davon behutsam mit Ei bestrichen, und auf ein mit Wasser befeuchtetes Backblech gelegt. Unterdeß wird unter Kalbfleischfarce (Nr. 1181) sechs Loth starke Sardellenbutter (Nr. 236), ein halber Schöpflöffel Bratenbrühe und der Saft einer halben Zitrone gerührt, von dieser Farce ein Kaffeelöffel voll in die Mitte eines jeden der obigen Blättchen gesetzt, letztere mit der andern Hälfte Blättchen passend bedeckt, die Pastetchen am Rande leicht angedrückt, dann mit verklopftem Ei bestrichen, und im Ofen schön gelb gebacken. — An Fasttagen füllt man sie statt mit Kalbfleischfarce mit Fischfarce (Nr. 1186), und läßt die Bratenbrühe fort.

426. Pastetchen von Krebs und Fisch.

Von den ausgestochenen Butterteigblättchen wird die Hälfte mit verklopften Eiern bestrichen, und genau in die Mitte ein Kaffeelöffel Fischfarce (Nr. 1186), unter welche einige Eßlöffel Kapern und der Saft einer halben Zitrone gerührt wurde, gesetzt, in deren Mitte dann ein Krebsschweifchen gedrückt, hierüber ein kleines Stückchen bestandene Krebsbutter (Nr. 233) gelegt, und dieß mit der andern Hälfte Blättchen genau bedeckt, die Pastetchen am Rande leicht angedrückt, mit verklopften Eiern bestrichen, und in heißem Ofen schnell gelb gebacken.

Anmerkung. Bei diesen wie bei den vorigen Pastetchen sollte in die Mitte des Deckels ein mit einem ganz kleinen Ausstecher aus dem Butterteig ausgestochenes Knöpfchen oder ein Blümchen von Butterteig gesetzt werden.

427. Haschéepastetchen.

Kleine kupferne oder blecherne Förmchen werden dick mit Butter bestrichen, bis an den Rand mit zweimesserrücken-

dick ausgewalztem Butterteig ausgelegt und letzterer glatt abgeschnitten, dann in der Größe der Förmchen so viel Blättchen ausgestochen, als Pastetchen gemacht werden sollen, die ausgefütterten Förmchen mit folgender Haschee nicht zu voll gefüllt, die ausgestochenen Blättchen genau daraufgelegt, mit verklopftem Ei leicht bestrichen, und die Pastetchen in heißem Ofen gelb gebacken. Haschee: Anderthalb Pfund übriggebliebener Braten oder anderes fettes gekochtes Fleisch wird fein gewiegt, hernach zwei abgeschälte Kreuzerbrode in Wasser eingeweicht, ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel und eben so viel Petersilie in vier Loth Butter und acht Loth in feine Würfel geschnittener Speck mit dem nun fest ausgedrückten Brod gedämpft, solches dann in eine Schüssel genommen, das Fleisch nebst Salz, Muskatnuß, einem halben Kaffeelöffel feingewiegter Zitronenschale, zwei Eßlöffel Kapern und vier Eiern dazugethan, und das Ganze zusammen gut abgerührt.

428. Blind gebackene oder Dariolpastetchen mit Kalbshirnragout.

Hiezu nimmt man Förmchen wie bei vorhergehenden, bestreicht solche innen mit Butter, legt sie eben so mit Butterteig aus, den man gleichfalls am Rande glatt abschneidet, und füllt sie alsdann mit geriebenem Brodmehl oder Erbsen bis zum Rande voll. Nun werden nach der Größe der Förmchen Deckel von Butterteig ausgestochen, auf ein naßgemachtes Blech gelegt, mit Ei bestrichen, für jeden Deckel ein Blümchen oder Knöpfchen ausgestochen, daraufgelegt und ebenfalls mit Ei bestrichen, und sowohl die gefüllten Förmchen als die Deckel in heißem Ofen gebacken. Dann werden sie herausgeholt, die Pasteichen aus den Förmchen gestürzt, und solche, nachdem Brodmehl oder Erbsen rein herausgenommen, sogleich mit nachfolgendem Ragout eingefüllt: Man legt zwei Kalbshirne in laues Wasser, häutet sie ab, und kocht sie zugedeckt langsam mit etwas Wasser oder Fleischbrühe, Salz, einem halben Gläschen Essig, einem Lorbeerblatt, einer zerschnittenen Zwiebel und

einer Zitronenschale eine halbe Stunde, worauf man sie im Sud erkalten läßt, dann herausnimmt und in kleine Würfel schneidet. Unterdeß wird von zwei Kochlöffel Mehl und vier Loth Butter eine weiße Einmachsauce (Nr. 241) bereitet, die Würfel einigemal darin aufgekocht und zwei mit etwas Wasser verklopfte Eigelb dareingerührt, das Ragout nun sogleich noch heiß in obenbeschriebene Pastetchen gefüllt, dann die Deckelchen darübergedeckt, die Pastetchen auf die zum Serviren bestimmte Platte gesetzt, und sogleich heiß aufgetragen.

Anmerkung. Wo dergleichen Pastetchen häufig gebacken werden, hat man aus hartem Holz gedrehte Klötzchen, um deren jedes man beim Gebrauch ein Stückchen Butterteig wickelt, wo es dann das Innere der Förmchen ausfüllt, nur muß der Butterteig noch Raum zum Aufgehen haben. Hernach werden genau passende Deckel abgeschnitten und darübergelegt, solche mit verklopftem Ei bestrichen, und die Pastetchen gebacken. Alsdann nimmt man die Deckelchen ab, stürzt das Förmchen um, damit das Klötzchen herausfalle, füllt das dazu bestimmte Ragout ein, und servirt die Pastetchen, nachdem die Deckelchen wieder daraufgelegt sind.

429. Blind gebackene Pastetchen mit Ragout von Kalbsmilchlein.

Die Milchlein werden abgewässert, in Salzwasser oder Fleischbrühe abgesotten, in kaltes Wasser gelegt, abgehäutet, fein gewürfelt, dann wie das in voriger Nummer beschriebene Hirn in einer weißen Einmachsauce (Nr. 241), welche mit etwas mehr Zitronensaft abgeschärft wurde, eine Viertelstunde aufgekocht und fricassirt, und die Pastetchen ganz nach voriger Nummer beendet.

430. Blind gebackene Pastetchen mit Kalbfleischklößchen.

Man formt von Kalbfleischfarce (Nr. 1181) haselnußgroße Klößchen, und legt solche auf eine mit Butter bestrichene flache Platte oder einen Deckel, bis die dazu bestimmte Farce verbraucht ist. Unterdeß wird Salzwasser oder Fleischbrühe siedend gemacht, und dann ein Schöpflöffel davon auf die

über das Kochgeschirr schief gehaltene Platte gegossen, wodurch alle Klößchen auf einmal in die siedende Fleischbrühe glitschen. Darin dürfen sie nun eine halbe Viertelstunde durchziehen, aber nicht kochen, alsdann stellt man sie bei Seite, bereitet eine dickliche Fricasseesauce (Nr. 242), nimmt die Klößchen mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in die Sauce, und füllt, nachdem sie gehörig damit vermengt worden sind, die ganz nach Nr. 428 bereiteten Pastetchen damit ein. — Hat man einen Spatzenmodel oder Durchschlag mit haselnußgroßen Löchern, so kann man die Klößchen auch in der Art bilden, daß man die Masse hierdurch in die siedende Fleischbrühe treibt.

431. Blind gebackene Pastetchen mit Krebs.

Sind die Pastetchen Nr. 429 oder 430, nur wird unter die einzufüllende Masse vier bis sechs Loth zerlassene Krebsbutter (Nr. 233) und ein paar Eßlöffel zerschnittene Krebsschweifchen gemengt.

432. Blind gebackene Pastetchen von Austern und Fischklößchen.

Von guter Fischfarce (Nr. 1186) formt man nach Nr. 430 Klößchen, legt solche in kochendes halb Salzwasser halb Milch, und läßt sie gleichfalls auf dem Feuer durchziehen, aber nicht kochen. So viel Pastetchen es geben soll, so viel Austern müssen genommen werden, nach Belieben kann man aber auch mehr nehmen. Diese werden mit einem dicken, festen Messer aufgestochen, und, nachdem die Bärte etwas abgeschnitten, sammt ihrem Saft in ein kleines Kastrol genommen, wo man ein Glas weißen Wein dazugibt. So läßt man die Austern einige Minuten auf dem Feuer steif werden, macht dann eine fricassirte Buttersauce (Nr. 248), legt sie sammt dem Safte und den Fischklößchen darein, vermengt Alles gut, und füllt es noch heiß in die Pastetchen. — Die fricassirte Buttersauce muß dick bereitet werden, weil sie der Saft der Austern sehr verdünnt.

Anmerkung. In alle diese Pastetchen kann man einen Eßlöffel Kapern, auch Krebsschweifchen, und gewaschene, in Salzwasser abgekochte, klein verschnittene Morcheln legen.

433. Römische Pastetchen.

Hiezu hat man eine besondere, eiserne Form, welche einer obern Kaffeetasse ähnlich und gerippt ist. Diese wird in schwimmendes Schmalz gehängt und heiß gemacht. Unterdeß rührt man zwölf Loth Mehl mit Milch an, gibt drei Eier, zwei Loth zerlassene Butter und etwas Salz dazu, mengt dieß gut untereinander, und hilft, wenn es nöthig ist, mit so viel Milch nach, daß der Teig in der Dicke einem gewöhnlichen Pfannkuchenteig gleicht. In denselben wird jetzt das heiße, schnell mit einem Tuch abgewischte Eisen bis an den Rand getaucht, und gleich wieder herüber in das heiße Schmalz gehängt, wo das Pastetchen dann augenblicklich gebacken. Während es noch im Schmalz ist, schlägt man mit einem Kochlöffel auf den Stiel des Eisens, wodurch das Pastetchen herabfällt, und nun sogleich mit einer Gabel herausgenommen, und verkehrt, den Boden nach oben, auf eine Platte gelegt wird. So fahre man fort, bis nur noch so viel Teig da ist, um Deckel davon backen zu können, hüte sich aber bei dem Eintunken, daß der Teig nicht über den Rand des Eisens gehe, weil in diesem Fall das Pastetchen nicht herunterzunehmen wäre. Auf dieselbe Weise bäckt man hernach zu den Pastetchen (welche übrigens auch ohne Deckelchen gegeben werden können) die nöthige Anzahl Deckel, wobei nur immer der Boden des Eisens in das heiße Schmalz und den Teig getaucht wird, stellt erstere dann aufrecht auf die zum Auftragen bestimmte Platte, füllt sie mit jedem beliebigen Haschee von Fleischwerk oder den in Nr. 425 bis 432 beschriebenen Ragouts heiß ein, überdeckt sie mit den gebackenen Deckeln, oder überstreut sie, wenn sie ohne Deckel gegeben werden, mit gehackten, hartgesottenen Eiern und feingeschnittenem Schnittlauch, und gibt sie heiß zu Tisch.

434. Wandeln oder Becherpastetchen von Brod mit Kalbsmilchleinragout.

Drei gestrige, abgeschälte Kreuzerbrode werden in halb Wasser halb Milch eingeweicht und nach einer Viertelstunde fest ausgedrückt, in ein Viertelpfund leicht gerührte, gute süße Butter dann zwei ganze Eier und vier Eigelb gerührt, hierunter das Brod nebst Salz und Muskatnuß gemengt, und zuletzt behutsam das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß dazugegeben. Zu gleicher Zeit werden zwei große, gewaschene Kalbsmilchlein in Salzwasser abgekocht, in kaltes Wasser gelegt, abgewaschen, abgehäutet und in feine Würfel geschnitten, hernach in einem Stückchen Butter mit einem Kaffeelöffel feingewiegter Zwiebel und eben so viel Petersilie vollends weich gedämpft, mit einem kleinen Eßlöffel Mehl eingestäubt, feingewiegte Zitronenschale, ein Eßlöffel Kapern, etwas Salz und der Saft einer halben Zitrone darangethan, mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe abgerührt, und kurz eingekocht. Nun streicht man kleine Förmchen oder auch gewöhnliche obere Kaffeetassen mit Butter aus, und füllt solche zur Hälfte mit der zuerst beschriebenen Masse, taucht dann ein Ei in's Wasser, und drückt damit in die Mitte eine Vertiefung, worein ein Eßlöffel von dem Ragout kommt, das man jetzt mit der übrigen Brodmasse bedeckt, doch so, daß die Förmchen nicht ganz voll sind. Nachdem alle Pastetchen so hergerichtet, werden sie in eine flache Pfanne oder ein Kastrol nebeneinander gestellt, zwei Finger breit kochendes Wasser in das Kastrol gegossen, letzteres mit einem passenden Aufzugdeckel zugedeckt, und dieser mit Glut belegt. So werden sie eine halbe Stunde auf mäßigem Feuer gedämpft, und der Deckel dann abgehoben. Sind sie aufgestiegen und ist die Masse steif, so stürzt man sie auf die bestimmte warme Platte um, und gibt sie gleich zu Tisch. — Sie können auf die ganz gleiche Weise auch im Backofen oder Bratrohr bereitet werden, doch müssen sie stets mit einem genau passenden Deckel bedeckt sein, aber ohne Glut darauf, damit sie

keine harte Kruste bekommen.— Servirt man zu feinem Ragout. Gibt man sie als selbstständiges Gericht, so wird, jedoch nur fingerhoch, eine leichte Einmach- oder Fricasseesauce (Nr. 241, 242), worein kleinverschnittene, weichgekochte Morcheln kommen, daruntergegossen.

435. Wandeln von Brod mit Ragout und Krebs.

Wenn die Wandeln wie vorige bereitet sind, müssen die Förmchen oder Tassen mit Krebsbutter (Nr. 233) bestrichen werden. Hat man genugsam Vorrath von letzterer, so nimmt man solche auch zum Leichtrühren statt der gewöhnlichen Butter. Die Krebsschweifchen werden, wenn die Wandeln umgestürzt sind, oben darübergelegt. — Gibt man die Wandeln als selbstständiges Gericht, so wird eine fricassirte Krebssauce (Nr. 243) daruntergegossen.

436. Wandeln von Brod mit Hirnragout.

Unterscheiden sich nur durch das Ragout von den beiden vorhergehenden; es wird auf folgende Weise bereitet: Wenn die Hirne abgewaschen und abgehäutet sind, werden sie in Salzwasser mit zwei Eßlöffel Essig, einem Lorbeerblatt, einer mit zwei Nelken besteckten Zwiebel, etwas Muskatblüte und Zitronenschale langsam eine halbe Stunde durchgekocht, dann zum Erkalten gestellt, herausgenommen, und in kleine Würfel geschnitten. Nun werden in einem Kastrol vier Loth Butter zerlassen, ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel und eben so viel Petersilie weich darin gedämpft (doch so, daß die Zwiebel noch weiß ist), hierauf mit einem Eßlöffel Mehl eingestäubt, einige Minuten damit geröstet, mit einem halben Schöpflöffel Fleischbrühe angefüllt, einigemal aufgekocht, hernach das geschnittene Hirn, ganz wenig Salz, Muskatnuß, feingeschnittene Zitronenschale und ein Eßlöffel Kapern dazugethan und noch einmal damit aufgekocht, zwei mit einem Eßlöffel Wasser verklopfte Eigelb dareingerührt, und das Ganze alsdann wie bei Nr. 434 angezeigt verwendet.

437. Wandeln von Reis mit Ragout.

Ein halb Pfund Reis wird mit siedendem Wasser abgebrüht, dann abgeschüttet, mit guter Fleischbrühe eine Stunde weich und dick eingekocht, nach Hineinrühren von zwei Loth Butter in eine Platte umgestürzt und zum Erkalten gestellt. Unterdeß rührt man sechs Loth Butter leicht ab, gibt dazu zwei ganze Eier und vier bis fünf Eigelb, rührt darunter den erkalteten Reis nebst zwei Eßlöffel Mehl, etwas Salz und Muskatnuß, und vermischt zuletzt damit behutsam den fest geschlagenen Schnee der Eiweiß. Die Tassen oder Förmchen werden nun dick mit Butter bestrichen, zur Hälfte mit der beschriebenen Reismasse eingefüllt, mit einem vorher in Wasser getauchten Ei eine Vertiefung gemacht, darein ein Eßlöffel Kalbsmilchlein- oder Hirnragout (Nr. 434, 436) gefüllt, dieß mit dem gekochten Reis bedeckt, die Wandeln wie Nr. 434 gekocht, auf die Platte umgestürzt, etwas weiße Einmachsauce (Nr. 241) daruntergegeben, und die übrige Sauce extra dazu servirt.

438. Wandeln von Reis mit Ragout und Brockelerbsen.

Die Becher oder Förmchen werden dick mit Krebsbutter (Nr. 233) ausgestrichen, mit schönen grünen, in Salzwasser schnell abgekochten und wieder erkalteten Brockelerbsen leicht ausgestreut, diese an den Wänden in die Butter eingedrückt, und die Förmchen mit vorbeschriebenem gekochten Reis zur Hälfte eingefüllt. Nun wird mit einem genäßten Ei in die Mitte eine Vertiefung gemacht, in diese ein Eßlöffel von dem Ragout Nr. 434 oder 436, worein zwei Eßlöffel verschnittene Krebsschweifchen gerührt wurden, gelegt, dieß wieder mit dem Reis bedeckt, doch so, daß die Förmchen nicht ganz voll werden, sodann die Wandeln wie Nr. 434 gekocht, und eine weiße Einmachsauce (Nr. 241), worein gekochte verschnittene Morcheln oder auch gedämpfte Champignons gelegt wurden, dazu servirt.

439. Wandeln von Kartoffeln mit Ragout.

Weichgekochte Kartoffeln werden schnell abgeschält und gleich heiß durch's Sieb getrieben, bis sie erkaltet sind ein Viertelpfund Butter leicht abgerührt, und darunter nun ein oder anderthalb Pfund Kartoffeln nebst sechs bis sieben Eiern, zwei Eßlöffeln Mehl, Salz und Muskatnuß schaumig gerührt. Hernach werden kleine Förmchen oder Tassen mit Butter ausgestrichen, mit der Kartoffelmasse bis zur Hälfte gefüllt, dann mit einem genäßten Ei in der Mitte eine Vertiefung gemacht und in diese ein Eßlöffel Kalbsmilchleinragout (Nr. 434) gethan, und jetzt wieder mit der Kartoffelmasse, doch nicht ganz voll, aufgefüllt. Nachdem alle so hergerichtet sind, werden die Wandeln wie die von Nr. 434 gedämpft, sodann auf die Platte umgestürzt, und mit einer weißen Einmachsauce (Nr. 241), oder mit verdünnter Jus (Nr. 2) oder Bratenbrühe, oder auch trocken servirt.

440. Wandeln von Nudeln und Kalbsmilchlein.

Hiezu wird dieselbe Masse wie bei dem Pudding Nr. 446 verwendet, die mit Butter bestrichenen Förmchen nicht ganz voll damit eingefüllt, die Wandeln dann wie Nr. 434 gedämpft, und mit einer weißen Einmachsauce (Nr. 241) zu Tisch gegeben. — Es sieht sehr schön aus, wenn die Förmchen mit Krebsbutter (Nr. 233) bestrichen, dann eine fricassirte Krebssauce (Nr. 243) darunter angerichtet, und allenfalls noch vorräthige Krebsbutter mit einem Löffel über die Wandeln gegossen wird.

441. Wandeln von Schnepfen oder Rebhühnern.

Wenn die Förmchen mit Butter ausgestrichen sind, werden sie mit der Masse, welche bei dem Pudding Nr. 448 beschrieben ist, eingefüllt, die Wandeln wie Nr. 434 gedämpft, dann auf die Platte umgestürzt, und eine braune Einmachsauce (Nr. 240), worein der Saft einer halben Zitrone und

einige Eßlöffel Bratenbrühe, auch Jus (Nr. 2), gegeben wurden, oder eine Trüffelsauce (Nr. 259) dazwischen angerichtet.

442. Wandeln von Spinat.

Die Förmchen werden dick mit Butter ausgestrichen, und mit der beim Spinatpudding (Nr. 450) näher bezeichneten Masse nicht ganz voll eingefüllt. Nun dämpft man die Wandeln nach Nr. 434, stürzt sie sodann um, und richtet eine weiße Einmachsauce (Nr. 241), worin abgekochte verschnittene Morcheln oder gedämpfte Champignons sind, dazwischen an. — An den Boden der bestrichenen Förmchen kann eine Scheibe von einem erkalteten hartgesottenen Ei gelegt und die Masse darauf eingefüllt werden, was, wenn man die Wandeln nun umstürzt, hübsch aussieht.

443. Wandeln mit Creme (Bechamelle).

Sechs Loth Butter und vier Loth feingeschnittener Speck werden mit vier mittelgroßen, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, einem Pfund Fleischabfällen (die von jeder Gattung, aber nicht zu häutig sein dürfen) und etwas Salz auf's Feuer gesetzt und langsam leicht gelblich angebraten, und dieß dann mit drei Schöpflöffel kräftiger Fleischbrühe abgerührt und aufgefüllt. Nun gibt man eine kleine Messerspitze Safran, Muskatblüte und ein Lorbeerblatt darein, läßt Alles anderthalb bis zwei Stunden langsam kochen, und treibt es dann mit dem Fleisch durch's Sieb. Hernach werden sechs ganze Eier und vier Eigelb gut verklopft, das Durchgetriebene, welches ungefähr eine Maß sein muß, dareingerührt, die butterbestrichenen Förmchen oder Kaffeetassen damit nicht ganz voll gefüllt, die Wandeln wie Nr. 434 angezeigt gedämpft, alsdann auf die Platte angerichtet, und nach Belieben eine Fricasseesauce (Nr. 242) oder verdünnte Jus (Nr. 2) daruntergegossen. — Eine Hauptsache bei diesen Wandeln ist, daß sie nur ganz langsam gedämpft werden, und nie zum Kochen kommen. Sie brauchen noch einmal so viel Zeit zum Garwerden, als die übrigen.

444. Wandeln von Kartoffeln und Käs.

Ein Viertelpfund Butter wird leicht abgerührt, dann zwei ganze Eier und vier Eigelb, vier Loth geriebener Parmesankäs, zwei Eßlöffel Mehl, etwas Salz, Pfeffer, vier Eßlöffel süßer Rahm und ein Pfund abgekochte, heiß durch's Sieb gedrückte oder auch kalt geriebene Kartoffeln dazugegeben, Alles gut untereinander gerührt, und zuletzt noch das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß daruntergemengt. Die butterbestrichenen Förmchen werden nun mit feinen Semmelbröseln ausgestreut, mit der Masse nicht ganz voll eingefüllt, und die Wandeln nach Nr. 434 beendet, wo man sodann zerlassene Butter, in welcher weniges Salz aufgekocht worden, besonders dazu servirt. — Kann man auch, wenn sie eingefüllt sind, in gutem Ofen backen.

445. Kartoffelpudding mit Häring oder Schinken.

Nachdem die Kartoffeln weichgekocht, geschält, und gleich heiß durch's Sieb getrieben sind, stellt man sie zum Erkalten. Unterdeß werden sechs Loth Butter leicht gerührt, ein Pfund von den erkalteten Kartoffeln, sechs bis sieben Eier, Muskatnuß und drei Eßlöffel Mehl daruntergerührt bis die Masse schaumig ist, dann ein halber, gut ausgewaschener, in kleine Würfel geschnittener Häring oder sechs Loth feingewiegter Schinken mit einem Eßlöffel feingewiegter Zwiebel und eben so viel Petersilie in zwei Loth feingeschnittenem, halb zerlassenen, frischen Speck abgedämpft, nach einigem Erkalten unter die Masse gerührt, und diese in eine dick mit Butter bestrichene Puddingform oder eine bestrichene Serviette gefüllt, doch so, daß noch bei beiden handbreit Raum bleibt, hierauf Form oder Serviette gut verschlossen oder zugebunden, und eine Stunde in kochendem Wasser gesotten. Nach dieser Zeit wird der Pudding herausgenommen, auf eine Platte umgestürzt, und von der Seite eine mit Zitronensaft abgeschärfte weiße Einmachsauce (Nr. 241) oder verdünnte, gleichfalls mit Zitronensaft abgeschärfte Bratensauce oder Jus (Nr. 2) daran-

gegossen. — Hiezu kann man auch kalte Kartoffeln verwenden, welche dann gerieben werden.

Anmerkung. Bei allen in einer Form gekochten Puddings muß man, nachdem sie eingefüllt sind, die Form mit ihrem Deckel gut verschließen, in das Kastrol oder die Pfanne, worein sie gestellt werden, drei Finger breit kochendes Wasser geben, und sowohl jenes als diese fest zudecken, damit kein Dampf herausgehe, weil die Puddings mehr gedämpft als gesotten werden müssen; auch ist es sehr gut, wenn etwas Glut auf dem Deckel der Pfanne ist, doch ist dieß nicht wesentlich nothwendig. Das Wasser soll fortwährend langsam sieden, jedoch nicht zu stark, indem sonst die Masse aus der Form herausläuft. Bei starkem Einkochen muß man kochendes Wasser nachgießen, damit die Form nicht trocken stehe, das Geschirr muß aber jedesmal gleich wieder bedeckt werden. Im Fall man die Puddings (es ist hier natürlich nur von den gesalzenen die Rede) in einer Serviette kocht, müssen sie in vieles kochendes, leichtes Salzwasser gehängt, und fest zugedeckt werden. Eine feine Masse darf man nie in einer Serviette kochen.

446. Nudelpudding mit Kalbsmilchlein.

Von zwei Eiern wird ein Nudelteig (Nr. 14) bereitet, welchen man dünn auswalzt, und nach dem Abtrocknen nicht so fein wie gewöhnlich schneidet. Die Nudeln werden nun in Salzwasser abgekocht, abgeschüttet, einige Minuten in kaltes Wasser gelegt, und dann in einen Seiher gegossen, wo man sie ablaufen läßt. Unterdeß kocht man zwei Kalbsmilchlein in Salzwasser ab, legt sie in kaltes Wasser, häutet sie ab wie gewöhnlich, schneidet sie in kleine Würfel, und dämpft sie mit einem Eßlöffel feingewiegter Zwiebel und eben so viel Petersilie in einem Stückchen Butter weich. Nun wird ein Viertelpfund Butter leicht gerührt, worein sodann sechs Eigelb, ein halber Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale, Salz, Muskatnuß, der fest geschlagene Schnee der sechs Eiweiß, und zuletzt die erkalteten Milchlein und die Nudeln kommen. Dieß alles gibt man, nachdem es gut untereinander gemengt ist, in eine dick mit Butter bestrichene Puddingform oder in eine Serviette, und siedet es eine Stunde langsam in kochendem Wasser. Nach dieser Zeit wird der Pudding fertig sein, was

man daran erkennt, wenn die Masse sich fest anfühlen läßt; ist er noch weich, so wird er sogleich wieder verschlossen, und noch eine Viertelstunde gesotten. Alsdann wird er auf die Platte umgestürzt, mit weißer Einmachsauce (Nr. 241), worein ein halber Schöpflöffel verschnittene Kalbsmilchlein gegeben, von der Seite begossen, und gleich aufgetragen.

447. Krebspudding.

Drei altgebackene, abgeschälte Kreuzerbrode (Semmeln) werden in eine tiefe Schüssel fein eingeschnitten, ein guter halber Schoppen kochende Milch darübergegeben, dieß sogleich bedeckt, und eine Stunde stehen gelassen. Oder man kann das Brod in halb Wasser halb Milch einweichen, und hernach fest ausdrücken. Nun wird ein Viertelpfund Krebsbutter (Nr. 233) leicht gerührt, sieben Eigelb dareingemengt, solches nebst zwei Eßlöffel feingeschnittenen, in Butter abgedämpften Zwiebeln und Petersilie, Salz, Muskatnuß und einem halben Kaffeelöffel feingewiegter Zitronenschale an das inzwischen erkaltete oder ausgedrückte, durchaus weiche Brod gerührt, und hierunter dann das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß gemengt. Diese Masse füllt man alsdann sogleich in eine dick mit Krebsbutter (Nr. 233) bestrichene Form nicht ganz voll ein, und siedet sie wohl verschlossen in kochendem Wasser langsam eine Stunde. Nach dieser Zeit wird die Form herausgenommen, der Pudding auf die bestimmte Platte umgestürzt, mit Krebsschweifchen besetzt, und von der Seite eine fricassirte Krebssauce (Nr. 243) darangegossen. — An Fleischtagen können unter die Masse in Würfel geschnittene Kalbsmilchlein gemengt werden. — Ein besonders hübsches Aussehen gewinnt der Pudding, wenn in die bestrichene Puddingform vor dem Einfüllen der Masse ein Kränzchen von Morcheln, Krebsschweifchen und Petersilienblättchen geordnet wird.

448. Pudding von Schnepfen oder Rebhühnern.

Von dem Gerippe einer oder zweier gebratenen Schnepfen oder eines Rebhuhns wird das Fleisch gelöst und in feine

Würfel geschnitten, das Gerippe dann im Mörser fein gestoßen. Nun wird in sechs Loth Butter ein Eßlöffel feingewiegte Zwiebel und eben so viel Petersilie weich gedämpft, das gestoßene Gerippe nebst einem Schöpflöffel Fleischbrühe darangegeben, dieß zusammen eine halbe Stunde langsam gekocht, und hernach durch's Sieb getrieben und zum Erkalten gestellt. Unterdeß werden zwei abgeschälte Kreuzerbrode in feine Würfel geschnitten und in heißem Schmalz geröstet, in die erkaltete, nicht mehr als einen Schoppen betragende Sauce sechs Eier gequirlt, ein wenig Salz, Muskatnuß und die feingewiegte Schale einer halben Zitrone dazugegeben, dieß verklopft über die gerösteten Brodwürfel gegossen, das Schnepfen- oder Rebhühnerfleisch dareingelegt, und das Ganze gut untereinander gerührt. So läßt man es eine halbe Stunde stehen, worauf es in eine dick mit Butter bestrichene Form eingefüllt, wohl verschlossen, und in kochendem Wasser eine bis anderthalb Stunden langsam gekocht wird. Alsdann stürzt man den Pudding auf eine Platte um, und gießt von der Seite eine kräftige braune Einmachsauce (Nr. 240), worein einige Eßlöffel Jus (Nr. 2) oder Bratenbrühe und der Saft einer halben Zitrone gegeben, daran, oder servirt dazu, was noch besser ist, eine Trüffel- oder Champignonsauce (Nr. 259, 261). — In ähnlicher Weise kann man auch Puddings von den Resten übriggebliebenen wilden Geflügels bereiten.

449. Trüffelpudding mit wildem Geflügel.

Es wird dieselbe Masse wie bei voriger Nummer bereitet, alsdann sechs Loth rein gewaschene, abgeschälte, blätterartig geschnittene, im Mörser mit einem kleinen Stückchen Butter zu einem Brei verstoßene Trüffeln dareingerührt, der Pudding wie vorhergehender beendet, und mit einer Trüffelsauce (Nr. 259) zu Tisch gegeben.

450. Spinatpudding.

Zwei große Schöpflöffel abgebrühter, feingewiegter (auch übriggebliebener) Spinat wird in zwei Loth Butter und drei

Kochlöffel Mehl eine Viertelstunde gedünstet, und dann kalt gestellt. Nun werden sechs Loth Butter leicht gerührt, sieben Eigelb, der Spinat, Salz, Muskatnuß und das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß dazugegeben, diese Masse in eine dick mit Butter bestrichene Form eingefüllt, und eine Stunde langsam gesotten. Hernach nimmt man den Pudding heraus, stürzt ihn auf die Platte um, und gießt von der Seite eine weiße Einmachsauce (Nr. 241), worein ein halber Schöpflöffel abgekochte, fein würflig geschnittene Kalbsmilchlein gegeben wurden, daran. — Wird gewöhnlich mit eingemachten Hühnern belegt.

451. Omelettepudding.

Aus dem Teig Nr. 31 werden sechs bis acht etwas dickere Kuchen als wie Flädlein gebacken. Einer derselben wird nun in die Mitte einer butterbestrichenen Serviette glatt gelegt, auf diesen fingerdick Kalbfleisch-, Kalbsmilchlein- oder jede andere Farce gestrichen, und darüber ein zweiter Kuchen gebreitet, worauf man dann Krebsschweifchen, in kleine Blümchen verschnittenen Blumenkohl, in Würfel verschnittene Spargeln und dergleichen legt, was aber Alles vorher weichgekocht sein muß. Darauf kommt hernach ein dritter Kuchen, auf diesen fingerhoch von der Masse Nr. 450 oder auch Nr. 456, welche man wieder mit einem Kuchen bedeckt, und so abwechselnd fortfährt, bis die Kuchen aufgebraucht sind. Jetzt wird die Serviette zusammengenommen und zugebunden, und der Pudding wie Nr. 445 gesotten, doch braucht solcher anderthalb bis zwei Stunden, wo man ihn dann anrichtet, eine dünne, etwas pikante Einmachsauce (Nr. 241) darübergießt, und sofort zu Tisch gibt.

452. Fleischstrudel.

Von zwei Eiweiß, einem Gläschen lauwarmem Wasser, einem Loth Butter, einer Messerspitze Salz und der gehörigen Quantität feinem Mehl wird ein glatter, nicht zu fester, nudelteigähnlicher Teig gearbeitet, dieser mit einem warmen Geschirr bedeckt, und eine halbe Stunde stehen gelassen,

worauf man ihn, so lange er noch warm ist, mit dem Wall-holz dünn auswalzt, dann auf ein reines, öfters über ein festes Kissen gebreitetes Tuch legt, und mit den Händen behutsam, damit keine Löcher entstehen, papierdünn auszieht. Alsdann wird ein halb Pfund übriggebliebener Braten oder anderes gutes Fleisch sehr fein gewiegt, mittlerweile ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel und eben so viel Petersilie in sechs Loth Butter gedämpft, und dieß hernach nebst fünf Eiern, zwei Eßlöffeln Semmelmehl, Salz, Muskatnuß und feingewiegter Zitronenschale an das Fleisch gerührt. Nun zieht man das Tuch mit dem Kuchen behutsam auf ein Backbrett herunter, bestreicht mit genannter Masse gleichförmig den ganzen, ausgezogenen Teig, hebt, wenn dieß geschehen, das Tuch auf der einen Seite mit beiden Händen in die Höhe, und läßt den Teig, einer Wurst ähnlich, über sich selbst zusammenrollen. Den Strudel legt man sodann in ein butterbestrichenes flaches Kastrol oder einen Tiegel schneckenförmig ein, gießt einen Schöpflöffel siedende Fleischbrühe daran, und läßt solchen in der Röhre gut zugedeckt oder auf dem Herd auf Kohlen langsam dämpfen, in welch' letzterm Fall ein Aufzugdeckel mit Kohlen daraufkommt. Nach einer Stunde wird der Strudel fertig sein, wo dann die Brühe ganz daran eingekocht sein muß; doch ist während dieser Zeit einigemal nachzusehen, ob die Brühe nicht vor der bestimmten Zeit eingekocht ist, in welchem Fall man noch etwas Fleischbrühe nachgießen müßte. Man hebt ihn nun mit zwei Backschäufelchen auf die Platte heraus. In den zurückgebliebenen Saft wird zwei Loth Butter gethan, ein kleiner Kochlöffel Mehl einigemal darin umgerührt, dieß mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe abgerührt, etlichemal durchgekocht, mit einigen Tropfen Zitronensaft gesäuert, durch's Sieb in eine Saucière gegossen, und mit dem Strudel zu Tisch gegeben. — Kann auch im Backofen bereitet werden, wo man ihn, bis er halb fertig ist, mit einem Deckel zudeckt, letztern dann abnimmt, und den Strudel unbedeckt fertig bäckt, ihn unterdeß öfters mit Butter bestreichend.

453. Hühnerstrudel.

Der Teig wird bereitet und ausgezogen wie der in voriger Nummer. Sodann wird von übriggebliebenen Hühnern das Fleisch von den Rippen abgelöst (was zwei Schöpflöffel ausmachen muß), und solches fein verwiegt, hernach ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel und Petersilie in vier Loth Butter weich gedämpft, und dieß nebst Salz, Muskatnuß, zwei ganzen Eiern, drei Eigelb und dem Saft einer halben Zitrone unter das Hühnerfleisch gerührt. Den auf einem Tuch ausgebreiteten Nudelteig überstreicht man nun gleichdick mit dieser Farce, und rollt ihn zusammen. Im Uebrigen wird dieser Strudel ganz wie vorhergehender behandelt und beendet, und mit derselben Sauce zu Tisch gegeben.

454. Lungenstrudel.

Eine Kalbslunge wird in Salzwasser mit einer Zwiebel und zwei Lorbeerblättern zwei Stunden langsam weichgekocht, und in ihrem Sud zum Erkalten gestellt. Dann wird sie herausgenommen, nach Ausschneiden des Knorpels ganz fein verwiegt, und in sechs Loth Butter auf schwachem Feuer eine Viertelstunde geröstet, nun in eine Schüssel gebracht, mit Salz, Muskatnuß, feingeschnittener Petersilie, einem halben Kaffeelöffel feingewiegter Zitronenschale und ein wenig Zitronensaft gewürzt, zwei ganze Eier und zwei Eigelb dareingerührt, und die Lunge kalt gestellt. Unterdeß wird ein Teig bereitet und ausgezogen wie bei Nr. 452, das Lungenmus durchaus gleichdick daraufgestrichen, das Ganze übereinander gerollt, und der Strudel wie vorhergehender beendet.

455. Krebsstrudel.

Zwei bis drei Kalbsmilchlein werden in Salzwasser abgekocht, abgehäutet, fein verwiegt, und mit einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel und Petersilie in einem Stückchen Butter gedämpft. Nun wird von fünfzehn bis zwanzig Stück Krebsen eine Krebsbutter (Nr. 233) bereitet, und damit der

Nr. 452 beschriebene, ausgebreitete Strudelteig überstrichen, ein Theil dieser Butter nebst zwei Eßlöffeln Semmelmehl, drei ganzen Eiern, zwei Eigelb, Salz und Muskatnuß an die erkalteten Milchlein gerührt, der Kuchen damit gleichmäßig überstrichen, übereinander gerollt, und der Strudel wie Nr. 452 vollends fertig gemacht. Wenn er angerichtet ist, wird in den zurückgebliebenen Saft zwei Eßlöffel Krebsbutter statt der gewöhnlichen Butter gerührt, womit erstere dann zu Ende sein soll.

456. Grüne Strudel oder Maultaschen.

Es wird nach Nr. 452 ein Strudelteig bereitet, jedoch nicht so fein ausgezogen, auch ist ein Nudelteig (Nr. 14) verwendbar, welchen man dann so fein als möglich auswalzt. Nun werden drei Handvoll Spinatblätter, eine Handvoll Petersilie, einige zarte Zwiebelrohre und eine ganze Zwiebel gewaschen, fein gewiegt, fest ausgedrückt und in einem Stückchen Butter eine Viertelstunde gedämpft, unterdeß drei altgebackene Semmeln (Kreuzerbrode) abgeschält, in Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt und zu dem Grünen gegeben, einige Minuten noch damit gedämpft, und das Ganze dann zum Erkalten gestellt. Hernach rührt man fünf Eier nebst Salz und Muskatnuß daran, streicht die Masse gleichförmig über den indeß ein wenig getrockneten Teig, rollt den Strudel übereinander, und drückt ihn in gleiche, dreifingerbreite Stücke mit dem Kochlöffelstiel ab, welche abgeschnitten, eine Viertelstunde in strudelndem Salzwasser abgekocht, nun mit dem Schaumlöffel behutsam herausgenommen und auf die zum Serviren bestimmte Platte angerichtet, und mit in Butter gelb gerösteten Brodbröseln abgeschmälzt werden. — Diese Strudel kann man, nachdem sie abgekocht sind, in ein etwas flaches Kastrol, worin vier Loth Butter zerlassen wurde, legen, etwas Butter darüberschneiden, ein wenig Fleischbrühe darangießen, und sie zugedeckt im Ofen noch eine Viertelstunde aufziehen. Nach Belieben kann auch vier Loth in

feine Würfel geschnittener, gelb gerösteter Speck sammt dem Fett, oder feingehacktes, gebratenes Fleisch unter das Grüne kommen.

457. Gefüllte Flädlein mit Fleisch.

Von drei Eiern werden Flädlein gebacken (siehe Nr. 31), diese mit derselben Farce, welche bei dem Fleischstrudel (Nr. 452) beschrieben ist, oder mit einer Hascheefarce (Nr. 1180) überstrichen, zusammengerollt, und schneckenartig oder auch länglich in ein flaches Kastrol eingelegt. Die übrige Behandlung ist dieselbe wie bei Nr. 452, nur sind die Flädlein längstens in einer halben Stunde fertig.

458. Gefüllte Omelettes (Pfannkuchen) mit Haschee von Kalbfleisch (Kalbfleischbrei).

Man rührt drei Kochlöffel Mehl mit anderthalb Schoppen Milch oder Rahm glatt ab, gibt sechs Eier und ein wenig Salz darein, und verklopft dieß gut. Nun wird nußgroß Schmalz in einer flachen Pfanne heiß gemacht, ein Theil des Teiges dareingegossen und schön gelb gebacken, dann behutsam umgewendet und auch von der andern Seite gebacken; aus dem übrigen Teig macht man noch zwei Kuchen und verfährt mit diesen gleichergestalt. Sobald ein Kuchen fertig gebacken, wird er auf einen Bogen Papier gelegt, hier mit heißem Kalbfleischbrei (Nr. 581) überstrichen, das Papier an zwei Enden genommen, und der Kuchen über sich zusammengerollt, letzterer alsdann auf eine Platte angerichtet, und von der Seite ein halber Schöpflöffel heiße Bratenbrühe, welche mit Fleischbrühe verdünnt und mit einigen Tropfen Zitronensaft abgeschärft wurde, darangegossen. — Können auch mit einem Haschee von Hühnern (Nr. 656) oder Lungen (Nr. 612) gefüllt werden.

459. Gefüllte Omelettes mit Rührei und Sardellen.

Es wird der nämliche Teig bereitet wie bei vorhergehenden, derselbe ebenfalls in drei Kuchen gebacken, und

solche zugedeckt warm gestellt. Nun wird von sechs Eiern, vier Loth Butter, einer Kaffeetasse Rahm, Salz, Muskatnuß und vier Loth gewaschenen, ausgegräteten, feingeschnittenen Sardellen ein weiches Rührei (Nr. 790) gemacht, damit die Omelettes gleichmäßig überstrichen, solche von beiden Seiten überschlagen, dann angerichtet, und von der Seite etwas verdünnte, mit ein wenig Zitronensaft abgeschärfte, heiße Bratenbrühe darangegossen.

Anmerkung. Feiner werden diese und die vorhergehenden Omelettes, wenn zu dem Teig nur ein Kochlöffel Mehl und ein halber Schoppen Milch genommen wird.

460. Omelette mit Kartoffeln und Speck.

Man rührt zwei Kochlöffel Mehl mit einem Schoppen Milch glatt an, und mengt darunter vier Eier, zwei Schöpflöffel gekochte, geriebene Kartoffeln und das gehörige Salz. Nun wird vier Loth fein würflig geschnittener Speck in einer großen flachen Pfanne geröstet bis er leicht gelb geworden, dann eine klein geschnittene Zwiebel ein wenig darin abgedämpft, die abgerührte Masse dazugegeben, das Ganze unter öfterem Aufheben mit dem Backschäufelchen auf beiden Seiten gelb gebacken, und sofort heiß aufgetragen.

461. Französischer Eierkuchen. Omelette.

Man verklopfe sechs Eier gut mit einem Eßlöffel Rahm, ein wenig Salz und nach Belieben etwas Muskatblüte, setze dann eine Omelettepfanne mit einem Eßlöffel Schmalz zum Feuer, gebe, wenn letzteres heiß geworden, die Masse hinein, und lasse sie unter fortwährendem Bewegen der Pfanne und Nachhelfen mit dem Backschäufelchen, so daß das Flüssige immer wieder nach untenhin kommt, zu einem Kuchen backen. Sobald auf der Oberfläche des Kuchens wenig Flüssigkeit mehr vorhanden ist, fasse man mit Backschäufelchen von zwei Seiten unter denselben, schlage ihn über sich zusammen, so daß er eine längliche, vierfingerbreite Wurst bildet, gebe

ihn auf eine längliche Platte, und bringe ihn sogleich zu Tisch.

462. Omelette mit Kräutern.

In vorhergehende Eierkuchenmasse gebe man vor dem Backen einen Eßlöffel feingeschnittene Petersilie oder Schnittlauch.

463. Omelette mit Schinken.

Man gibt in die Masse Nr. 461 vor dem Backen vier Loth feingehackten, aber nicht zu stark gesalzenen Schinken, und läßt im Uebrigen das Salz gänzlich weg.

464. Omelettes auf gewöhnliche Art (Pfannkuchen).

Zwei Kochlöffel Mehl werden mit einem schwachen Schoppen Milch und etwas Salz glatt angerührt, dann drei Eier, eines nach dem andern, daruntergerührt, und die Omelettes wie obige, doch von beiden Seiten gelb gebacken. — Können auch mit den Zuthaten von voriger und vorvoriger Nummer bereitet werden.

465. Mehlschmarn oder Eierhaber.

Acht Eßlöffel feines Mehl wird mit fünf Eiern, dem nöthigen Salz und einem Schoppen kalter Milch zu einem dünnflüssigen Pfannkuchenteig glatt angerührt. Nun lasse man in einer breiten Omelettepfanne zwei Loth Schmalz heiß werden, gieße von dem Teig fingerdick darein, backe unter öfterem Einstechen mit dem Backschäufelchen, damit das Flüssige nach unten laufe, den Kuchen schön gelb, steche ihn, wenn sich oben nichts Flüssiges mehr zeigt, in kleine Stücke ab, kehre diese um, und backe solche auch von der andern Seite schön gelb. Ist dieß geschehen, so wird der Schmarn angerichtet, und mit dem übrigen Teig auf gleiche Weise verfahren. — Diesen Schmarn kann man eben so gut in einer dick mit Butter bestrichenen Bratpfanne im Bratrohr backen. Wenn er von der untern Seite schön gelb ist, wird er in Stücken abgestochen, diese umgewendet und von der andern

Seite gleichfalls schön gelb gebacken, auch nach Belieben noch zu kleineren Stückchen abgestochen. Nach Verlauf einer halben Stunde wird er fertig, nämlich die Stückchen von allen Seiten schön gebacken sein. Man richtet ihn dann an, und gibt ihn gleich heiß zu Tisch.

466. Eierkuchen oder Kuchenmichel.

Man rührt sechs große Eßlöffel feines Mehl mit kalter Milch glatt an, klopft sechs Eier nebst etwas Salz darunter, und verdünnt dieß mit Milch, bis der Teig so flüssig wie ein Flädleinteig ist. Eine Bratkachel oder ein anderes flaches Geschirr wird nun dick mit Butter bestrichen, der Teig kaum zweifingerhoch dareingefüllt, kleine Stückchen Butter darauf herumgelegt, und der Kuchen in heißem Backofen gebacken.

467. Eierkuchen auf feinere Art.

Ein Viertelpfund Butter wird leicht gerührt, dann fünf große Eßlöffel Mehl, acht Eigelb und etwas Salz daruntergeklopft, dieß mit Milch zu einem Teig abgerührt der in der Dicke einem Flädleinteig gleicht, und hernach der festgeschlagene Schnee der acht Eiweiß behutsam daruntergemischt. Nun füllt man den Teig in ein gut mit Butter bestrichenes glattes Tortenblech oder in eine Bratkachel zweifingerhoch ein, und bäckt ihn sogleich in heißem Ofen.

468. Semmelschmarn oder Bettelmann.

Nachdem drei altgebackene Kreuzerbrode in feine Scheiben geschnitten, werden an letztere zwei mit etwas Salz und fünf bis sechs Eiern gut verklopfte Schoppen Milch gegossen, und dieß einige Zeit stehen gelassen, bis das Brod ganz durchweicht ist. Dann streicht man eine Bratkachel dick mit Butter aus, füllt die geweichten Scheiben darein, verschneidet ein Stückchen Butter darauf, und bäckt den Schmarn im Rohr oder Backofen zu schöner Farbe.

469. Eierkuchen.

Drei altgebackene Kreuzerbrode werden fein eingeschnitten, nun ein mit sechs Eiern gut verrührter Schoppen Milch

darangegossen, und dieß eine Stunde stehen gelassen, wo man es dann etwas salzt und locker untereinander mengt. Unterdeß macht man in einer Pfanne Schmalz heiß, gießt die Masse darein, und läßt den Kuchen zugedeckt schön gelb backen. Ist er auf einer Seite gelb, so stürzt man ihn behutsam auf eine Platte um, gibt wieder etwas Schmalz in die Pfanne, läßt den Kuchen von der Platte in die Pfanne glitschen, und bäckt ihn auf der ungebackenen Seite, zugedeckt, ebenfalls schön gelb. — Eine Hauptsache bei diesem Kuchen ist langsames Backen auf schwachem Feuer.

470. Eierkuchen mit Schnittlauch.

Man schneide drei Milchbrode zu dünnen Suppenschnitten, gieße einen Schoppen Milch darüber, und lasse dieß eine Weile stehen. Nun verklopfe man sechs Eier mit etwas Salz, gieße sie an die Schnitten, gebe eine halbe Handvoll feingeschnittenen Schnittlauch dazu, rühre Alles ganz locker durcheinander, und backe den Kuchen ganz wie vorhergehenden.

471. Schmalzbrod.

Es werden drei gestrige Kreuzerbrode fein eingeschnitten, ein Schoppen Milch darübergegossen, und dieß stehen gelassen, bis das Brod etwas weich geworden ist. Dann wird Schmalz heiß gemacht, das Brod darin gelb geröstet, vier mit einem Eßlöffel Milch verklopfte Eier darübergegeben, das Ganze noch einigemal umgekehrt, ein wenig gesalzen, und sofort angerichtet. — Ist das Brod schon älter, so wird die Milch kochend darübergeschüttet.

472. Gebackene Semmelschnitten (Croutonen).

Reibe vier gestrige Semmeln (Kreuzerbrode) am Reibeisen ab, schneide sie in fingerdicke Scheiben und jede derselben wieder in zwei Theile, verklopfe nun fünf bis sechs Eier mit einem schwachen Schoppen Milch, und übergieße damit die Schnitten. Sind letztere ganz von dieser Sauce durchdrungen, so lege solche auf ein Sieb zum Abtrocknen,

und backe sie dann kurz vor dem Anrichten aus heißem Schmalz schön gelb heraus. — Werden gewöhnlich als Beilage zu feinem Gemüse gegeben.

473. Abgeschmälzte Nudeln oder Hosenbändel.

Von Nudelteig (Nr. 14) werden möglichst dünne Flecke ausgewalzt, solche auf ein ausgebreitetes Tuch gelegt, und, nachdem sie etwas abgetrocknet, auf einem Backbrett zu halbfingerbreiten Nudeln geschnitten oder mit dem Backrädchen abgerädelt. Diese überkocht man einigemal in vielem siedenden Salzwasser, hebt sie hernach mit einem großgelöcherten Schaumlöffel heraus, und richtet sie so trocken als möglich, doch noch ganz heiß, auf die Platte an. Unterdeß wird eine Handvoll ganz fein geschnittene, ungekochte Nudeln oder eben so viel geriebenes Brod in einem Stück Butter oder Schmalz gelb geröstet, und die Nudeln damit abgeschmälzt, welche man nun gleich zu Tisch geben muß, daß sie nicht stocken. — Werden zu jedem Ragout, besonders aber zu sauren Fischen gegeben.

474. Geröstete Nudeln. Nudelschmarn.

Die in voriger Nummer beschriebenen, in Salzwasser gekochten Nudeln werden in einen Durchschlag gegossen, dann in eine Schüssel gethan, und, so lange sie noch warm sind, drei Eier, drei Loth Butter und etwas Salz darangerührt. Nun wird ein Stück Schmalz in einer Bratpfanne heiß gemacht, die Nudeln darin gelb gebraten, hernach mit dem Backschäufelchen zu Stückchen abgestochen, diese umgekehrt und auch von der andern Seite gelb gebraten, und zuletzt auf eine warme Platte aufgehäuft angerichtet.

475. Nudelkuchen.

Die Nudeln werden ganz nach Nr. 473 gekocht, dann in einen Durchschlag gebracht, mit frischem Wasser abgekühlt, wenn sie gehörig trocken sind in eine Schüssel genommen, und fünf bis sechs gut verklopfte Eier nebst dem gehörigen Salz darangerührt. Nun wird ein Stück Schmalz in einer flachen Pfanne heiß gemacht, die Nudeln dareingegossen,

glatt gestrichen, und sodann schön gelb gebacken. Hernach legt man eine Platte über die Pfanne, stürzt den Kuchen darauf um, läßt denselben in ein neuerdings heiß gemachtes Stückchen Schmalz glitschen, und bäckt ihn auch auf der ungebackenen Seite schön gelb, worauf die Platte wiederholt auf den Kuchen gedeckt, festgehalten, dieser zum zweitenmal umgestürzt und sofort zu Tisch gegeben wird. — Wird gern zu grünem Salat gegessen, paßt aber auch zu eingemachtem Fleisch, namentlich zu Fischen in brauner Sauce.

476. Schinkenfleckchen. Schinkennudeln.

Von zwei Eiern wird ein gewöhnlicher Nudelteig (Nr. 14) bereitet, welchen man zu papierdünnen Kuchen auswalzt. Nachdem solche abgetrocknet sind, werden sie in kleine, viereckige Fleckchen geschnitten, diese in Salzwasser schnell abgekocht, in einen Durchschlag abgeschüttet, und mit kaltem Wasser abgekühlt. Nun wird ein Viertelpfund Schinken fein gewiegt, eine Auflaufform dick mit Butter bestrichen, darauf eine Lage Fleckchen gegeben, diese mit Schinken und ganz wenig Muskatnuß überstreut, und hierüber dann wieder Fleckchen gelegt. So fährt man abwechslungsweise fort, bis Beides zu Ende und mit Fleckchen bedeckt ist, schneidet dann sechs Loth Butter in Blättchen darauf, und bäckt das Ganze in heißem Ofen leicht gelb, worauf man es in der Form zu Tisch gibt. — Werden Schinkennudeln gewünscht, so schneidet man die abgetrockneten Kuchen zu etwas groben Nudeln, und verfährt im Uebrigen wie bei den Fleckchen. Ist der Schinken nicht zu stark, so werden die Fleckchen oder Nudeln beim Einlegen noch etwas Weniges gesalzen.

477. Schinkenfleckchen, Schinkennudeln, mit saurem Rahm.

Die wie vorige zubereiteten Fleckchen oder Nudeln werden, wenn sie abgekühlt sind, auf ein Brett auseinander gelegt, unterdeß sechs Loth Butter leicht gerührt, fünf Eier, ein halber Schoppen saurer Rahm, ganz wenig Salz, Muskatnuß, ein Viertelpfund feingewiegter Schinken und die Fleckchen oder

Nudeln dareingegeben, Alles gut untereinander gerührt, in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt, im Ofen schön gelb gebacken, und alsdann in der Form aufgetragen.

478. Maccaroni mit saurem Rahm.

Ein halb Pfund Maccaroni (am besten italienische) werden in vielem kochenden Salzwasser eine gute Viertelstunde gekocht, im nämlichen Wasser eine Viertelstunde bei Seite gestellt, und dann in einen Durchschlag abgeschüttet. Unterdeß wird sechs Loth Butter mit einem Kochlöffel Mehl langsam weiß geröstet, mit einem Schoppen saurem Rahm abgerührt und aufgekocht, die abgetrockneten Maccaroni nebst sechs Loth geriebenem Parmesankäs gut daruntergemengt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, und das Ganze auf eine warme Platte oder in eine offene Butterpastete angerichtet.

479. Maccaroni mit Käs.

Die nach vorhergehender Nummer gekochten Maccaroni nimmt man, nachdem sie eine Viertelstunde bei Seite gestellt waren, mit einem Schaumlöffel heraus. Nun wird eine Form oder Schüssel mit Butter bestrichen, eine Lage Maccaroni daraufgegeben, diese mit geriebenem Parmesankäs überstreut, hierauf kommt wieder eine Lage Maccaroni, und so wird fortgefahren, bis die Form voll, und mit Maccaroni bedeckt ist. Im Ganzen darf sechs Loth Parmesankäs verwendet werden. Alsdann schneidet man ein Viertelpfund Butter darüber, und bäckt das Ganze im Ofen zu schön gelber Farbe. — Werden gewöhnlich bei Frühstücken oder Abendessen gegeben. Servirt man sie in der Form, so bindet man um letztere eine reine Serviette.

480. Spätzchen.

Zwei Pfund Mehl wird mit zwei Eiern, Salz und Milch oder Wasser zu einem zähen Teig angerührt, dieser gut abgeschlagen, und ein Theil davon nach Nr. 25 in vieles kochendes Salzwasser getrieben. Sobald die Spätzchen in die Höhe kommen, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in eine Schüssel mit warmem, leicht gesalzenen Wasser, und fährt auf diese Weise fort, bis der Teig aufgebraucht

ist. Alsdann hebt man die Spätzchen mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser, richtet sie auf die Platte an, und gießt in Butter gelb geröstete Brodbröseln darüber.

481. Geröstete Spätzchen.

Bereitet man wie vorhergehende. Wenn sie in die Höhe kommen, werden sie mit dem Schaumlöffel herausgenommen, einen Augenblick in kaltes Wasser gelegt, dann zum Ablaufen in einen Seiher geschüttet, und hernach auf ein Brett auseinander gelegt. Sind sie gehörig trocken, so macht man in einer Bratpfanne ein Stück Schmalz oder Butter heiß, legt sie darein, und röstet sie unter öfterem Umkehren mit dem Backschäufelchen schön gelb. Fünf Minuten vor dem Anrichten werden drei bis vier mit einem Eßlöffel Milch und etwas Salz gut verklopfte Eier über die Spätzchen gegossen, diese noch einigemal umgekehrt, unten schön gelb gebraten, dann von der Pfanne auf die Platte umgestürzt, und in der Form eines Kuchens zu Tisch gegeben. — Sollen sie schnell bereitet werden, so nimmt man sie mit dem Schaumlöffel sofort aus dem Sud, läßt sie gut ablaufen, und bratet sie sogleich in heißem Schmalz, wo sie aber dann keine Kruste bekommen.

482. Butterspätzchen.

Ein Pfund feines Mehl wird mit lauer Milch, sechs Loth zerlassener Butter, vier Eiern und etwas Salz zu einem ziemlich starken Teig angerührt und abgeschlagen, dann ein hölzernes Brettchen in Wasser getaucht, der Teig daraufgeleert, das Ende des Brettes auf den Rand des Kochgeschirrs gelegt, und mit dem Messer kleine Spätzchen in kochendes Salzwasser abgeschnitten. Man kann den Teig auch durch den Spatzenmodel treiben. Nachdem sie einigemal überwallt sind, werden sie mit dem Schaumlöffel herausgehoben, und gewöhnlich im Kranz um gebratenes Fleisch gelegt. — Sie können auch wie in voriger Nummer beschrieben geröstet werden.

483. Reismeridon.

Ein halb Pfund ausgelesener Reis wird mit kochendem

Wasser angebrüht, letzteres wieder davon abgeschüttet, und jetzt so viel siedende Milch an den Reis gegossen, daß derselbe bedeckt ist, worauf man ihn ganz langsam eine halbe bis dreiviertel Stunde darin weich dämpft, so zwar, daß das Ganze trocken geworden, die Körner aber noch ganz sind. Nun wird vier Loth Butter, Salz, Muskatnuß und fünf bis sechs Eier daruntergemengt, auf dem Feuer so lange hierin gerührt, bis der Reis dadurch verdickt und gebunden ist, und damit dann eine dick mit Butter ausgestrichene und mit Semmelbröseln ausgestreute Auflaufform in der Art ausgefüttert, daß der Boden und die Wände zweifingerdick mit Reis bedeckt sind, in der Mitte aber ein leerer Raum bleibt, welchen man mit einem Eingemachten mit dicker Sauce, z. B. eingeschnittenem Fleisch, eingemachten Hühnern oder Tauben, ausfüllt. Nachdem die Form einige Minuten in den Ofen gebracht wurde, gießt man über das Eingefüllte ein paar Eßlöffel Sauce, bedeckt das Ganze mit Reis, bäckt es in nicht zu heißem Ofen schön gelb, stürzt es auf eine Platte um, und gibt solches sofort zu Tisch. — Eine Hauptsache ist, daß der Reis sehr trocken und fest eingekocht, weil er sonst beim Umstürzen zerplatzen würde. — Sehr zweckmäßig bedient man sich hiebei auch einer Ringform, wo das Ragout dann erst, wenn der Reis aus der Form auf die Platte gestürzt ist, in die leere Mitte eingefüllt wird.

484. Florenzer Reis.

Ein Viertelpfund Karolinenreis wird mit kochendem Wasser angebrüht, dieses wieder abgeschüttet, und dagegen so viel kochende Milch darangegossen, daß der Reis handbreit damit bedeckt ist. So läßt man ihn nun langsam weich und dick einkochen. Dann werden vier Eigelb, vier Loth geriebener Parmesankäs, Salz und vier Loth Butter daruntergemengt, der Reis wie obiger eingefüllt und einen Augenblick in den Ofen gebracht, dann auf die warme Platte angerichtet, mit gebratenen Cotelettes oder gebratenen kleinen Vögeln belegt, und in einer Saucière heiße, mit etwas Fleischbrühe ver-

dünnte Bratensauce, in welcher nußgroß Butter verrührt wurde, extra dazugegeben.

485. Croquetten von Reis.

Von der Masse Nr. 483 oder 484 werden nach gänzlichem Erkalten nach Nr. 910 — 914 Croquetten geformt, dieselben auch so gebacken, und zu gebratenem Fleisch gegeben.

486. Gestürzter Reis mit Schinken.

Ein halb Pfund Reis wird mit kochendem Wasser angebrüht, letzteres wieder davon abgegossen, und er nun mit so viel Fleischbrühe auf's Feuer gesetzt, daß er handbreit damit bedeckt ist. So läßt man ihn nebst einer mit Nelken gespickten Zwiebel, einer gelben Rübe, einer halben Messerspitze Safran und ein klein wenig Salz eine bis anderthalb Stunden langsam kochen. Nach dieser Zeit wird er weich und dick eingekocht sein, worauf man ein Viertelpfund feingewiegten Schinken, vier Loth Butter und fünf Eier daruntermengt. Alsdann wird er in eine dick mit Butter bestrichene, mit Brodmehl ausgestreute Auflaufform fest eingedrückt, in den heißen Ofen gestellt, wenn er durchaus heiß geworden auf eine warme Platte umgestürzt, und mit einer Fricasseesauce (Nr. 242) zu Tisch gegeben.

487. Gestürzter Reis mit Geflügel.

Wenn der Reis wie vorhergehender gekocht ist, wird der Boden einer dick mit Butter bestrichenen und mit Semmelbröseln ausgestreuten Auflaufform fest damit bedeckt, dann eine Lage in Stückchen geschnittene gedünstete junge Hühner, Enten u. s. w. daraufgegeben, diese wieder mit Reis bedeckt, und so abwechslungsweise fortgefahren, bis die Form voll, und zuletzt mit Reis bedeckt ist. Nun läßt man das Ganze im Ofen heiß werden, stürzt solches dann auf eine warme Platte um, und gibt es mit einer weißen Einmachsauce (Nr. 241) oder mit Jus (Nr. 2), welche mit Bratenbrühe, einem Stückchen Butter und etwas Zitronensaft aufgekocht wurde, zu Tisch.

488. Polenta.

In eine Maß siedendes Wasser rühre zwei Schoppen Polentamehl (wird aus Italien bezogen), gebe ein Stückchen Butter und etwas Salz dazu, und koche dieses unter fortwährendem Rühren so lange, bis es sich am Boden der Pfanne ansetzen will. Nun stürze man die Polenta in eine runde Schüssel um, und von dieser auf die zum Auftragen bestimmte Platte. Nach Belieben kann man sie nach einigem Erkalten mit starkem Zwirnfaden oder einem dünnen Messer in messerrückendicke Scheiben schneiden, und diese in ein mit Butter dick bestrichenes Kastrol dergestalt einlegen, daß jede Lage mit geriebenem Parmesankäs überstreut und zugleich mit einigen kleinen Stückchen Butter belegt wird. So fährt man fort, bis alle Scheiben eingeschichtet und die letzte Lage mit Parmesankäs bedeckt ist, und bäckt nun das Ganze bei mäßiger Hitze eine Stunde im Ofen. Beim Anrichten nimmt man das Fett rein ab, macht das Gebackene mit einem Messer ringsherum los, und stürzt es heraus.

489. Kartoffelnudeln.

Schnell abgesottene Kartoffeln werden geschält, und noch recht heiß durch's Sieb getrieben, oder auch mit einem Wallholz auf dem Backbrett fein zerdrückt. Nun wird ein Theil Mehl nebst zwei Eiern und etwas Salz unter drei Theile durchgetriebene Kartoffeln gearbeitet, doch so, daß der Teig gut beisammenbleibt, und mit der glatten Hand dann fingerlange und fingerdicke Nudeln formirt. Hernach macht man in einer Bratpfanne ein Stückchen Schmalz heiß, legt die Nudeln nebeneinander darein, bratet sie auf beiden Seiten schön gelb, richtet sie auf eine warme Platte an, und gibt sie sogleich zu Tisch. — Besser werden dieselben, wenn man sie aus schwimmendem Schmalz bäckt.

490. Kartoffelnudeln auf andere Art.

Zwei Suppenteller kalt geriebene Kartoffeln werden mit zwei Handvoll Mehl, zwei Eiern und etwas Salz zu einem

festen Teig gearbeitet, und hieraus fingerlange Nudeln geformt. In einer Bratkachel oder einem Kastrol läßt man dann ungefähr fingerhoch Milch mit einem Stück Butter oder Schmalz siedend werden, gibt die Nudeln nicht zu nahe aneinander hinein, bringt sie in einen Backofen oder ein Bratrohr, und läßt sie dünsten bis keine Sauce mehr vorhanden, und sie unten eine Kruste haben. Während dem Dünsten müssen sie einmal mit Butter bestrichen werden.

491. Kartoffelnudeln mit Hefenteig.

Man nimmt ein Pfund Mehl in eine Schüssel, rührt mit einem Schoppen lauwarmer Milch und zwei Eßlöffel Hefe einen Hefel an, und stellt solchen an die Wärme, damit er aufgehe. Ist derselbe gegangen, so werden vier Loth zerlassene Butter, zwei bis drei Eier, ein wenig Salz und drei Viertelpfund geriebene Kartoffeln dareingegeben, und Beides untereinander gut durchgeklopft. Nun bestreut man ein Brett mit Mehl, sticht mit einem Löffel Nudeln aus, formt diese wie vorige, legt sie auf das Brett, und läßt sie an einem warmen Orte gehen, worauf man sie in heißem Schmalz oder auf einem butterbestrichenen Backblech im Backofen bäckt, und im letztern Fall vor dem Backen mit verklopftem Ei, worunter etwas zerlassene Butter ist, bestreicht.

492. Topfennudeln.

Ein Pfund gut abgelaufener Topfen, etwas Salz, zwei bis drei Eier und so viel Mehl, als zu einem lockern Teig erforderlich ist, werden zusammen gut verarbeitet. Nun formire man auf dem mit Mehl bestreuten Nudelbrett fingerlange Nudeln, lasse in einer Bratpfanne ein Viertelpfund Schmalz heiß werden, lege die Nudeln nebeneinander darein, und backe sie auf beiden Seiten schön gelb. — Sie werden öfters in Salzwasser abgekocht und dann gebraten, oder auch häufig aus schwimmendem Schmalz gelb gebacken, wo man sie dann zuvor nicht abkocht. — Sehr gut schmecken sie auch auf folgende Weise bereitet: Ein Pfund Mehl wird mit

einem Schoppen Milch, zwei Eßlöffel Hefe, einem Pfund Topfen, etwas Salz und zwei bis drei Eiern zu einem ziemlich starken Teig angemacht, den man zur Wärme stellt. Ist er halb aufgegangen, so werden wie oben Nudeln daraus formirt, solche auf ein mehlbestreutes Tuch gelegt, und, nachdem sie noch gehörig aufgegangen sind, wie obige beendet.

493. Fleischpolster.

Drei altgebackene Kreuzerbrode werden abgeschält, in Wasser eingeweicht, und sobald sie durchaus weich sind, wieder fest ausgedrückt. Nun wird ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel und eben so viel Petersilie in einem Stückchen Butter weich gedämpft, das Brod kurze Zeit damit umgerührt und abgetrocknet, dann in eine Schüssel geleert, und zum Erkalten gestellt. Unterdeß wiegt man fein ein Pfund übriggebliebenes, fettes Fleisch, verrührt es gut mit obiger Masse, vier Eiern, Salz, einem Kaffeelöffel feingewiegter Zitronenschale und Muskatnuß, füllt das Ganze in eine dick mit Butter bestrichene und mit Brodmehl besäete Blechform oder flache Schüssel, bäckt es im Ofen schön gelb, und stürzt es dann auf eine Platte um.

494. Fleischpolster auf andere Art.

Man schneidet um drei Kreuzer altgebackenes Weißbrod in feine Scheiben, gießt einen Schoppen Milch darüber, und drückt es, wenn es gänzlich durchgeweicht ist, wieder aus. Unterdeß wird ein Pfund fettes, gekochtes Fleisch mit einer Zwiebel und einer Zitronenschale fein verwiegt, dieses mit dem ausgedrückten Brod noch kurze Zeit gewiegt, dann Beides in eine Schüssel genommen, drei bis vier Eier, Salz und Muskatnuß dazugegeben, und Alles gut abgerührt. In einer flachen Bratpfanne wird nun ein Viertelpfund Schmalz heiß gemacht, die Masse dareingebracht, glatt zu einem Kuchen gestrichen, dieser auf schwacher Hitze eine Viertelstunde schön braun gebacken, und auf eine Platte umgestürzt, von wo man ihn wieder in die Pfanne zurückbringt, und auch von der andern Seite schön bäckt.

495. Fricandellen.

Von der in den zwei vorhergehenden Nummern beschriebenen Masse werden fingerlange und fingerdicke Würstchen oder runde Küchlein geformt, diese in verklopften Eiern und dann in Brodmehl, oder auch einzig nur in Brodmehl umgekehrt, aus heißem Schmalz auf beiden Seiten schön gelb gebacken, und angerichtet. — Man kann sie zuletzt auch in der Sauce Nr. 241 einmal aufkochen, und damit dann anrichten.

496. Mehlknödel.

Es werden drei gestrige Kreuzerbrode in eine tiefe Schüssel fein eingeschnitten, vier Eier, Salz, Pfeffer und ein Pfund Mehl dazugethan, dieses mit Milch zu einem Teig angemacht der in der Dicke wie ein leichter Spatzenteig ist, und solcher eine Stunde stehen gelassen, unter welcher Zeit das Brod anzieht und so den Teig dicker macht. Nun werden ziemlich große Knödel mittelst eines Blechlöffels in vieles kochendes Salzwasser eingelegt, eine Viertelstunde gekocht, dann angerichtet, und mit in Butter gelb gerösteten Zwiebeln abgeschmälzt. — Gibt man gewöhnlich zu gekochtem getrockneten Obst.

497. Semmel- oder Brodknödel.

Vier abgeriebene, neugebackene Kreuzerbrode werden in feine Würfel geschnitten, dann unter zwölf Loth leicht gerührte Butter sieben Eier, Salz, Muskatnuß und ein Eßlöffel feingewiegte Petersilie gerührt, dieß unter die Brodwürfel gemengt, und die Masse eine halbe Stunde stehen gelassen. Hernach sticht man mit einem Löffel Knödel in der Größe eines kleinen Apfels aus, formt solche mit den immer in's Wasser zu tauchenden Händen schön rund, setzt sie in kochendes Salzwasser oder Fleischbrühe ein, kocht sie langsam eine Viertelstunde, nimmt sie sodann mit dem Schaumlöffel heraus, richtet sie auf eine tiefe Platte an, und schmälzt dieselben mit in Butter gelb gerösteten Zwiebeln.

Anmerkung. Bei allen Knödeln muß immer erst ein Stück zur Probe in das siedende Salzwasser oder die Fleischbrühe eingelegt und durchgekocht werden. Zeigt es sich zu weich, so wird mit Brodmehl, im andern Fall mit etwas Milch und einem Ei nachgeholfen.

498. Gewöhnliche Brodknödel auf andere Art.

Man legt sechs gestrige Kreuzerbrode in Wasser, und drückt solche, sobald sie durchgeweicht sind, wieder fest aus. Nun wird eine Zwiebel in feine Scheiben geschnitten, in heißem Fett weich gedämpft, und dieß nebst vier Eiern, Salz, Pfeffer und einem halb Pfund Mehl an das Brod gegeben. Davon legt man dann beliebig große Knödel in kochendes Salzwasser ein, welche man eine Viertelstunde langsam kocht, hernach anrichtet, und mit in Butter gelb gerösteten Zwiebeln aufschmälzt.

499. Brodknödel auf bessere Art.

Vier altgebackene Kreuzerbrode werden in kleine Würfel geschnitten, wovon die eine Hälfte in einem Viertelpfund Fett gelb geröstet, die andere mit einem Schoppen kochender Milch übergossen und zugedeckt stehen gelassen wird, bis das Brod erweicht ist. Nun dämpft man zwei Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln und eben so viel Petersilie in einem Stückchen Fett weich, gießt dieß über das Brod, gibt die Brodwürfel, ein Viertelpfund Mehl, Salz, Pfeffer und sieben Eier dazu, und rührt das Ganze zu einem Teig ab, welchen man eine Stunde stehen läßt. Dann werden Knödel wie in Nr. 497 daraus geformt, diese in siedendem Salzwasser eine leichte halbe Stunde langsam gekocht, hierauf angerichtet, und mit in Butter gelb geröstetem Brodmehl abgeschmälzt.

500. Semmelkloß.

Sechs gestrige Kreuzerbrode werden in feine Schnittchen geschnitten, diese in eine Schüssel gelegt, mit einem Viertelpfund recht heißem Schmalz übergossen, und zugedeckt einige Zeit stehen gelassen. Nun verklopft man vier bis fünf Eier mit zwei Schoppen Milch, gießt dieß über das Brod, und stellt letzteres noch eine Stunde bei Seite. Alsdann wird das nöthige Salz, vier Eßlöffel Mehl und etwas Pfeffer darangethan, das Ganze untereinander gemengt, und davon ein Kloß (oder auch mehrere kleinere) geformt, welchen man in leicht gesalzenem Wasser dreiviertel- bis eine ganze Stunde

kocht, oder in eine butterbestrichene Serviette bindet und in leicht gesalzenem Wasser siedet, und zu eingemachtem Wildpret, Boeuf à la mode oder gekochtem Obst servirt.

501. Bayerische Knödel.

Sechs altgebackene Semmeln werden eingeschnitten, mit einer halben Maß lauer Milch angenetzt, untereinander gemacht, und eine bis zwei Stunden so stehen gelassen. Hernach gibt man das gehörige Salz, ein Viertelpfund Mehl, zwei bis drei Eier, etwas Pfeffer und zwei Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln dazu, und mengt das Ganze zu einem Teig gut untereinander, aus welchem man Knödel formt. Diese siedet man eine Viertelstunde in stark strudelndem Salzwasser, nimmt sie dann heraus, schmälzt sie mit Zwiebeln ab, und gibt sie gewöhnlich zu saurem Fleisch. — Besser werden sie, wenn mehr Eier dazukommen; auch kann man etwas Grünes dazu verwenden.

502. Krautknödel.

Es werden vier gestrige Kreuzerbrode in halb Wasser halb Milch eingeweicht, nach Erweichtsein fest ausgedrückt, und in einer Pfanne in wenigem heißen Schmalz abgetrocknet. Unterdeß brüht man vier große oder mehrere kleine Blatt Mangold, drückt sie fest aus, und verwiegt solche ganz fein mit etwas Schnittlauch, Petersilie und Zwiebelrohr, worauf dieß nebst vier bis fünf Eiern, Salz und Muskatnuß unter das abgetrocknete Brod gemengt wird. Hievon werden nun beliebig große Knödel abgestochen, in siedendes Salzwasser eingesetzt und einmal aufgekocht, dann mit dem Schaumlöffel herausgenommen und zum Erkalten gestellt. Hernach macht man ein gutes Stück Schmalz in einer Pfanne heiß, gibt die Knödel darein, übergießt sie mit sechs bis acht mit etwas Salz verklopften Eiern, und bäckt sie langsam fertig.

503. Kartoffelknödel.

Man kocht die Kartoffeln schnell ab, schält sie, und treibt sie noch heiß durch's Sieb. Nun wird ein Kreuzerbrod

in feine Würfel geschnitten, und diese in einem Stückchen Butter gelb geröstet, eben so sechs Loth feingewürfelter Speck gelblich geröstet, und darin ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel und eben so viel Petersilie weich gedämpft. Dann werden zwei Pfund durchgetriebene Kartoffeln mit vier bis fünf Eiern, Salz, Pfeffer, den gerösteten Brodwürfeln, dem gerösteten Speck und einem Viertelpfund Mehl zu einem festen Teig angemacht, hievon apfelgroße Knödel in siedendes Salzwasser eingesetzt, eine Viertelstunde gekocht, und solche, wenn sie angerichtet sind, mit in Butter gelb gerösteten Zwiebeln abgeschmälzt.

504. Kartoffelknödel auf andere Art.

Zwei Pfund gesottene, erkaltete Kartoffeln werden gerieben und ein halb Pfund Mehl daruntergemengt, dann vier Kreuzerbrode in kleine Würfel geschnitten, und diese in Butter oder heißem Schmalz mit einer feingeschnittenen Zwiebel gelb geröstet. Hierüber gießt man nun drei verklopfte Eier, gibt das gehörige Salz dazu, mengt das Ganze gut untereinander, und formt dann Knödel in der Größe der vorhergehenden daraus, welche man eine halbe Stunde in siedendem Salzwasser kocht. — Werden gewöhnlich zu eingemachtem Kalbfleisch, zu Lunge u. dgl. gegeben.

505. Knödel von rohen Kartoffeln.

Zwölf große, rohe Kartoffeln werden gewaschen, geschält, auf dem Reibeisen gerieben, eine Maß Wasser darübergeschüttet, und das Ganze eine Stunde stehen gelassen. Unterdeß wird für drei Kreuzer Weißbrod in Würfel geschnitten, die Hälfte davon in sechs Loth Butter oder Schmalz gelb geröstet, eine Handvoll feinverwiegte Zwiebel und Petersilie dazugethan und noch einigemal damit umgerührt, an die andere Hälfte ein Schoppen kochende Milch gegossen, und dieß zugedeckt stehen gelassen, bis es erkaltet und das Brod weich ist. Nun gießt man das Wasser von den Kartoffeln ab, drückt diese fest aus, vermengt sie gut mit dem geweichten

und gerösteten Brod, einem halben Pfund Mehl und vier Eiern, und formt aus dieser Masse beliebig große, runde Knödel, welche man in vielem kochenden Salzwasser drei Viertelstunden siedet, dann eines heraushebt und voneinander bricht, um zu sehen, ob sie durchaus fertig sind, wo sie hernach mit dem Schaumlöffel auf die Platte angerichtet und mit in Butter gelb gerösteten Zwiebeln abgeschmälzt werden.

506. Speckknödel.

Ein Viertelpfund Speck wird in kleine Würfel geschnitten und gelblich geröstet, drei Kreuzerbrode eben so geschnitten, die Speckwürfel mit dem Schaumlöffel aus dem Fett herausgenommen, und in letzterem dann die Brodwürfel gelb geröstet. Brod- und Speckwürfel werden nun mit drei Viertelpfund Mehl, Salz, Pfeffer, vier Eiern und zwei Schoppen Milch zu einem Teig angemacht, der in der Dicke einem leichten Spatzenteig gleicht, und den man eine Stunde stehen läßt, während welcher Zeit das Brod anzieht und er dadurch dicker wird. Davon formt man sodann Knödel in der Größe der vorhergehenden, kocht solche langsam eine starke Viertelstunde, richtet sie an, und schmälzt sie mit in Butter gelb geröstetem Brodmehl oder Zwiebeln ab. — Gibt man gewöhnlich zu Sauerkraut.

507. Gebackene Speckknödel.

Zwei kleine Schöpflöffel ausgelassene gelbe Speckwürfel (Grieben) werden mit drei Eiern, einem Schoppen saurem Rahm, vier Loth Schweineschmalz, Salz und so viel Mehl zu einem Teig angerührt, daß er in der Dicke wie ein Spätzchenteig ist, dieser nun löffelweise auf ein mit Fett abgeriebenes Blech gesetzt, die Knödel im Ofen gelb gebacken, und zu Sauerkraut gegeben.

508. Knödel mit Schinken oder Rauchfleisch.

Vier altgebackene Kreuzerbrode werden fein eingeschnitten, und mit einem Schoppen kochender Milch überschüttet, dann mit

einem passenden Deckel bedeckt, und zugedeckt eine halbe Stunde stehen gelassen, unterdeß in einem Viertelpfund gutem Fett, auch Abschöpffett, ein Eßlöffel geschnittene Zwiebel weich gedämpft, und dieß über das Brod gegossen. Ist letzteres gänzlich erkaltet, so wird ein Viertelpfund Mehl, Salz, Pfeffer, fünf bis sechs Eier und ein halb Pfund feingewiegter Schinken oder Rauchfleisch dazugegeben, und das Ganze nun zu einem dicken Teig gearbeitet, von welchem man beliebig große Knödel formt, solche eine leichte halbe Stunde in siedendem Salzwasser langsam kocht, hernach auf eine tiefe Platte anrichtet, und mit in Butter gelb gerösteten Zwiebeln abschmälzt. — Gibt man als eigenes Gericht, dann zu Sauerkraut, saurem Fleisch u. dergl.

509. Gewöhnliche Leberknödel.

Ein Pfund Leber wird abgehäutet und mit einem Vierling Nierenfett, einer Zwiebel und einem halben Gliedchen Knoblauch fein gehackt, unterdeß für sechs Kreuzer Schwarzbrod ganz grob eingeschnitten, in Wasser eingeweicht, hernach fest ausgedrückt, zu der gewiegten Leber gebracht, und mit derselben noch einmal durchgewiegt. Dieß wird in eine Schüssel genommen, das gehörige Salz, Pfeffer und ein Viertelpfund Hausmehl dazugethan, und das Ganze noch gut zusammen abgerührt, worauf man mit einem Löffel in strudelndes Salzwasser Knödel davon einsetzt, diese eine gute Viertelstunde siedet, mit dem Schaumlöffel auf die bestimmte Platte anrichtet, und mit in Butter gelb gerösteten Brodbröseln abschmälzt.

510. Leberknödel auf andere Art.

Man schneidet drei altgebackene Kreuzerbrode fein in eine Schüssel ein, übergießt dieselben mit einem großen Schöpflöffel kochender Fleischbrühe, und läßt sie zugedeckt eine Stunde stehen. Nun werden zwei Eßlöffel geschnittene Zwiebeln, eben so viel Petersilie und ein wenig Schnittlauch oder feines Zwiebelrohr zusammen fein verwiegt, in einem Stückchen Fett weich gedämpft, und dieß über das Brod

gegossen. Mittlerweile wird ein Pfund Kalbsleber abgehäutet, ein Pfund Lunge, sechs Loth Nierenfett, ein halber Kaffeelöffel Zitronenschale, etwas Majoran und ein halbes Gliedchen Knoblauch so fein wie möglich gehackt, und nebst drei bis vier Eiern, Salz, Pfeffer und einem starken Viertelpfund Mehl an das Brod gerührt, wo man nun Knödel in der Größe eines Apfels daraus formt, diese eine gute Viertelstunde in siedendem Salzwasser kocht, dann anrichtet, und mit in Butter gelb gerösteten Zwiebeln abschmälzt.

511. Leberknödel auf feinere Art.

Man schneide fünf altgebackene Kreuzerbrode in feine Suppenschnitten, verklopfe fünf Eier mit zwei Schoppen Milch, und gieße es über das Brod. Unterdeß wird ein Pfund Kalbsleber und ein halber Vierling Nierenfett abgehäutet, mit einer Zwiebel, Zitronenschale, etwas Petersilie und Zwiebelrohr fein gewiegt, dieses nebst dem Brod, dann Salz, Pfeffer und Muskatnuß in eine Schüssel genommen, gut untereinander gerührt, und eine halbe Stunde ruhen gelassen. Sodann formt man beliebig große Knödel daraus, kocht solche eine halbe Stunde in strudelndem Salzwasser, und schmälzt sie nach dem Anrichten mit in Butter gelb geröstetem Brodmehl ab.

512. Brätknödel.

Ein Pfund Brät wird mit etwas Milch gut abgerührt, unterdeß für drei Kreuzer Brod fein eingeschnitten, und mit etwas Milch übergossen. Ist letzteres durchgeweicht, so wird es ausgedrückt und nebst vier bis sechs Loth zerlassener Butter, zwei bis drei Eiern, Salz und Muskatnuß zu dem Brät gegeben, und die Masse zusammen noch gut abgerührt. Nun werden mit einem Löffel beliebig große Knödel abgestochen, in siedendem Salzwasser eine Viertelstunde auf schwachem Feuer gesotten, dann mit einem Schaumlöffel herausgenommen, aufgehäuft angerichtet, und nach Belieben mit in Butter gelb gerösteten Brodbröseln abgeschmälzt.

513. Abgeröstete Brätknödel.

Vorhergehend beschriebene, jedoch nicht abgeschmälzte Knödel werden nach Erkalten in Scheiben geschnitten und in heißem Schmalz leicht gelb abgebraten, nun drei bis vier mit ein wenig Salz und zwei Eßlöffel Milch gut verklopfte Eier über die Schnitten gegossen, noch eine halbe Viertelstunde leicht geröstet, dann angerichtet, und mit gekochtem Obst oder grünem Salat zu Tisch gegeben.

Anmerkung. In ähnlicher Weise kann man auch übriggebliebene Brod-, Kartoffel-, Leber- und Griesknödel abrösten.

514. Gewöhnliche Griesknödel.

Man brüht zwei Schoppen nicht zu feinen Gries mit zwei Schoppen kochendem Wasser an, und läßt ihn zugedeckt etwas erkalten. Unterdeß werden vier Kreuzerbrode in feine Würfel geschnitten, und in einem Viertelpfund Fett gelb geröstet, zwei Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel dazugethan und noch einigemal damit umgerührt, und nun alles zusammen nebst fünf Eiern, Salz und einem Kaffeelöffel Zucker zu einem Teig angemacht. Hievon setzt man sodann beliebig große Knödel in leicht gesalzenes Wasser ein, welche man eine halbe Stunde kocht. — Sind zu saurem Fleisch und gekochtem Obst gut.

515. Griesknödel auf andere Art.

Man gebe in eine Pfanne zwei Schoppen Milch, acht Loth Butter, vierzehn Eßlöffel Gries, etwas Salz und einen kleinen Kaffeelöffel Zucker, lasse dieß auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren so lange kochen bis es sich von der Pfanne ablöst, und nehme es dann in eine Schüssel. Unterdeß wird ein Kreuzerbrod (Semmel) in Würfel geschnitten und letztere in heißem Schmalz gelb geröstet, nun obige Masse mit sechs bis sieben Eiern angerührt, die Brodwürfel daruntergemengt, und das Ganze eine Viertelstunde stehen gelassen, worauf man nach Nr. 497 Knödel formt, sie in siedendem Salzwasser eine Viertelstunde kocht, hernach in eine tiefe Schüssel erhöht anrichtet, und mit in Butter gelb gerösteten Zwiebeln oder Brodbröseln abschmälzt.

516. Griesknödel auf feinere Art.

Sechs Loth Butter, ein Schoppen Milch, sechs Eßlöffel Semmelgries, etwas Salz und ein kleiner Kaffeelöffel Zucker wird in einer Pfanne auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren so lange gekocht, bis der Teig sich von der Pfanne loslöst. Er wird sodann in eine Schüssel genommen, nach einigem Erkalten vier Eier dareingegeben, und dieß zusammen so lange gerührt, bis die Masse gänzlich erkaltet ist und weiß und leicht aussieht. Nachdem solche eine halbe Stunde gestanden, sticht man nach Belieben runde oder längliche Knödel ab, welche man auf der naßgemachten flachen Hand hübsch formt, nun in siedende Fleischbrühe oder siedendes Salzwasser einlegt, eine Viertelstunde zugedeckt kocht, hernach anrichtet, und mit in Butter gelb gerösteten Zwiebeln abschmälzt.

517. Abgetriebene Griesknödel.

Man treibt vier Loth Butter recht flaumig ab, schlägt vier Eier, eines nach dem andern, darein, rührt damit nicht ganz einen Schoppen Gries, einen halben Kaffeelöffel Salz und einen ganzen Kaffeelöffel Zucker eine Viertelstunde gut ab, und läßt dieß eine leichte halbe Stunde stehen. Nun werden mit einem Eßlöffel Knödel davon abgestochen, diese wie vorige rund geformt, und in siedendem Salzwasser eine Viertelstunde gekocht, worauf man sie anrichtet, und mit in Butter gelb geröstetem Brodmehl abschmälzt. — Können zu eingemachtem Kalbfleisch, zu saurem Fleisch, zu Fischen mit Sauce, namentlich zu schwarzem Karpfen, servirt werden.

518. Abgetriebene Griesknödel auf andere Art. Schwemmklöße.

Ein Viertelpfund Schmalz oder Butter wird schaumig abgerührt, sechs Eier eines um das andere gut hineingerührt, und darein zwei knapp gemessene Schoppen nicht zu feiner Gries und das gehörige Salz gemengt. Hievon setzt man nun mit einem Löffel beliebig große Knödel in siedende Fleischbrühe oder leicht gesalzenes Wasser ein, und siedet diese so lange, bis, wenn man eines auseinander bricht, in der Mitte noch ein

kleines gelbes Pünktchen ist. Alsdann werden sie sogleich mit einem Schaumlöffel angerichtet, und zu Petersilie, eingemachtem Fleisch 2c. gegeben.

519. Schwammknödel.

Man gebe anderthalb Pfund gesiebtes Mehl in eine Schüssel, lasse es an einem warmen Ort lau werden, mache dann in der Mitte eine Vertiefung, rühre darin mit einem Schoppen lauwarmer Milch und drei Eßlöffeln Hefe einen dicken Teig an, und lasse diesen Hefel (Vorteig) an einem warmen Ort in die Höhe treiben. Hat er sich gehörig gehoben, so gebe man zwei Loth zerlassene Butter, zwei Eier, einen Schoppen laue Milch, etwas Salz und das in der Schüssel vorhandene Mehl darein, schlage dieses mit einem Kochlöffel so lange, bis der Teig recht glatt ist und vom Kochlöffel abfällt, und steche nun mit einem Löffel große Knödel aus demselben aus, welche man auf ein mit Mehl besäetes Brett legt, und zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen läßt. Während dieser Zeit wird in einer weiten Pfanne oder einem Kastrol viel Wasser siedend gemacht, gesalzen, und sodann die Knödel dareingelegt, jedoch nicht zu nahe aneinander, damit sie beim Aufgehen nicht gehindert sind. So läßt man sie fest zugedeckt (sie dürfen während dieser Zeit durchaus nicht aufgedeckt werden) eine gute Viertelstunde kochen, nimmt sie dann mit dem Schaumlöffel einzeln heraus, und legt sie auf ein Brett, wo man sie augenblicklich mit zwei Gabeln in der Mitte voneinander reißt und auf die Platte legt. Nachdem alle auf diese Art gekocht und angerichtet sind, übergießt man sie sogleich mit heißer Butter, und servirt sie nun mit Einmachfleisch, Fischen oder gekochtem Obst. — Eine Hauptsache ist, daß, während man sie nach und nach herausnimmt, die zurückgebliebenen in der Pfanne gleich wieder zugedeckt werden, und daß das Zerreißen mit der Gabel so schnell wie möglich geschieht, da die Knödel gleich zusammenfallen und schnell erkalten. — Feiner werden sie, wenn man drei bis vier Eier

und vier bis sechs Loth Butter mehr zu dem Teig verwendet.

520. Schwammknödel auf Pfälzer Art.

Man bereitet von einem Pfund Mehl, einem Schoppen lauer Milch und zwei Eßlöffel Hefe einen Hefel, und stellt ihn an einen warmen Ort zum Aufgehen. Unterdeß werden zwei Kreuzerbrode in feine Würfel geschnitten und letztere in Butter gelb geröstet, sechs Loth Butter leicht abgetrieben und darein drei Eier, etwas feingeschnittene Zitrone, vier Loth gewaschene Rosinen, ein Kaffeelöffel Salz und zwei Kaffeelöffel Zucker gegeben, solches an die gerösteten Brodwürfel und den in die Höhe gegangenen Hefel gemengt, und das Ganze so lange geklopft, bis der Teig glatt ist und von dem Kochlöffel abfällt. Nun formt man Knödel in der Größe eines Apfels daraus, legt solche auf ein mit Mehl bestreutes Brett, und läßt sie nochmals an einem warmen Ort aufgehen, worauf sie in leicht gesalzenem siedenden Wasser eine Viertelstunde gekocht und inzwischen einmal umgewendet werden. Wenn sie angerichtet sind, schmälzt man sie mit in Butter gelb geröstetem Brodmehl ab, und servirt sie zu saurem Fleisch.

521. Aufgezogene Schwammknödel.

Der Teig wird bereitet wie bei Nr. 519, und davon Knödel in der Größe einer obern Kaffeetasse geformt, welche man auf einem mit Mehl bestreuten Brett zugedeckt aufgehen läßt. Nun wird in einer breiten, etwas tiefen Pfanne oder einem Kastrol zollhoch Wasser mit einem Stückchen Butter und ein wenig Salz kochend gemacht, die aufgegangenen Knödel dicht nebeneinander dareingesetzt, mit einem passenden Deckel wohl verschlossen, oben und unten zu gleichen Theilen gute Glut angebracht, und dieselben so lange langsam gedämpft, bis das Wasser fast gänzlich daran eingekocht ist und sie am Boden gelb werden, worauf man solche anrichtet und gewöhnlich mit gekochtem Obst servirt. — Können auch im Bratrohr gekocht werden, in welchem Fall man sie gut zudecken muß.

522. Hefenknödel.

Man läßt sechs Loth Butter zergehen, und rührt vier Eier nebst Salz und einem Schoppen lauer Milch darunter. Dieß wird nun mit einem Pfund Mehl, das unterdeß in einer Schüssel warm gestellt gewesen, und drei Eßlöffel Hefe zu einem festen Teig angemacht und abgeschlagen, und dieser sofort zur Wärme gestellt, damit er aufgehe. Währenddem wird für einen Kreuzer Weißbrod zu Würfeln geschnitten, diese in Butter gelb geröstet, dann in den aufgegangenen Teig gethan, letzterer gut geklopft, und bedeckt noch einmal warm gestellt. Hat er sich gehörig gehoben, so werden mit einem Löffel Knödel abgestochen, solche in kochendem Salzwasser gut zugedeckt eine Viertelstunde gekocht, hernach mit dem Schaumlöffel auf die Platte übereinander geordnet angerichtet, und mit in Butter gelb geröstetem Brodmehl abgeschmälzt.

523. Hefenknopf.

Man nimmt ein Pfund Mehl in eine Schüssel, macht in die Mitte eine Vertiefung, rührt darin von zwei Eßlöffel Hefe und vier Eßlöffel lauwarmer Milch einen Hefel an, und läßt ihn an einem warmen Ort in die Höhe gehen. Hat er sich gehoben, so wird das noch übrige Mehl mit dem Hefel, zwei Eiern, etwas Salz, drei Loth zerlassener Butter und einem Schoppen lauwarmer Milch zu einem Teig angemacht, und dieser so lange geklopft, bis er glatt ist und von dem Kochlöffel sich ablöst. Nun nimmt man ihn auf ein mehlbestreutes Nudelbrett, wirkt den Kloß aus, legt solchen auf einen mit zerlassener Butter bestrichenen starken Bogen Papier, schlägt das Papier locker zusammen, so daß er hinlänglich Platz zum Aufgehen hat, umwindet ihn von allen Seiten locker mit Bindfaden, und setzt ihn in eine Schüssel, worin man denselben an der Wärme aufgehen läßt. Unterdeß stellt man ein Kastrol oder einen Tiegel mit zwei Finger breit Wasser auf's Feuer, gibt, wenn es siedet, den unterdeß aufgegangenen Kloß sammt dem Papier behutsam hinein, bedeckt ihn mit einem passenden Deckel, und läßt ihn so dreiviertel- bis

eine Stunde sieden, unterdeß einigemal nachsehend, ob das Wasser nicht gänzlich eingekocht ist, in welchem Fall weniges kochendes Wasser von der Seite nachgegossen werden muß. Dann sticht man mit einem dünnen, spitzigen Hölzchen hinein: kommt dieses rein heraus, so ist der Kloß fertig, ist es aber klebrig, so muß er noch länger gesotten werden. Nun stürzt man denselben auf eine Platte, nimmt den Bindfaden und das Papier weg, reißt ihn mit zwei Gabeln auseinander, schmälzt ihn mit heißer Butter oder Schmalz gut ab, und servirt ihn gewöhnlich mit gekochtem Obst.

524. Rohrnudeln.

Von einem Pfund gewärmtem Mehl, einem Schoppen lauwarmer Milch und zwei Eßlöffel Hefe wird ein Hefel gemacht. Ist er aufgegangen, so gibt man vier Loth zerlassene Butter, zwei Eier, einen Kaffeelöffel Salz und einen Eßlöffel Zucker dazu, und schlägt dieß zu einem festen Teig ab, welchen man an einem warmen Ort so lange aufgehen läßt bis er noch einmal so hoch geworden, dann auf ein mehlbestreutes Nudelbrett nimmt, und mit einem Glas oder Ausstecher eigroße Nudeln aussticht. In einer Bratkachel wird nun ein Stück Butter oder Schmalz zerlassen, die Nudeln darin umgekehrt und nebeneinander dareingelegt, nach nochmaligem Aufgehen an einem warmen Ort in nicht zu heißem Ofen gelb gebacken, auseinander gebrochen, und aufgehäuft auf die Platte angerichtet. — Servirt man gewöhnlich mit gekochtem Obst, oder einer etwas dünnen Milchsauce.

525. Wuchteln oder Schneiderflecke.

Es wird derselbe Teig bereitet wie bei vorhergehender Nummer. Wenn er in der Schüssel halb aufgegangen ist, wird er auf das mit Mehl besäete Nudelbrett gestürzt, halbfingerdick ausgewalzt, und beliebig große Fleckchen daraus geschnitten oder auch runde mit einem weiten Glas ausgestochen, welche man auf einem Tuch auseinander legt und an der Wärme aufgehen

läßt. Dann werden sie nebeneinander in eine dick mit Butter ausgestrichene Bratkachel oder in eine Blechform gelegt, mit Butter überstrichen, darauf wieder eine Lage Fleckchen gegeben, und so fortgefahren, bis der Vorrath zu Ende ist. Man läßt sie nun noch ein wenig aufgehen, bestreicht sie mit verklopftem Ei, und bäckt dieselben in nicht zu heißem Ofen schön gelb, wo man sie alsdann leicht voneinander löst, übereinander auf die Platte anrichtet, und mit saurem oder eingemachtem Fleisch, auch mit gekochtem Obst servirt.

Warme Pasteten.

526. Offene Butterpastete.

Der Butterteig (Nr. 1187) wird zweimesserrückendick ausgewalzt, und die Pastete auf folgende Art herausgeschnitten: Man nimmt, je nachdem man die Pastete haben will, eine große oder kleine runde Schüssel, legt sie umgestürzt auf den ausgewalzten Teig, und schneidet hiernach dicht am Rande herum den Boden der Pastete heraus, so wie von derselben Rundung einen zweifingerbreiten Streifen. Der Boden wird alsdann auf ein genäßtes Backblech gelegt, am Rand zweifingerbreit mit verklopftem Ei sorgfältig bestrichen, der abgeschnittene Streifen auf dem Bestrichenen behutsam herumgezogen, und ebenfalls mit Ei bestrichen. Nun wird ein Bogen dickes Schreibpapier nach der Größe des innern Raums der Pastete geschnitten, dieses genau auf den Boden derselben, ohne jedoch den Rand zu berühren, gepaßt, und dann mit einigen gewaschenen, in Scheiben geschnittenen rohen Kartoffeln belegt, damit sich beim Backen der Teig nicht in die Höhe ziehen kann. Nachdem die Pastete in nicht zu heißem Ofen gelb gebacken, hebt man das Papier nebst den Kartoffeln heraus, und füllt, wie schon angezeigt, Gemüse oder Eingemachtes darein.

Anmerkung. Jede warme Pastete soll sogleich zu Tisch gegeben werden, denn aufgewärmt ist sie nicht mehr so gut und nachhaltig. Beim Backen ist zu beachten, daß der Ofen die rechte Hitze hat, denn ein zu langsames Backen ist schädlich, ein zu schnelles noch schädlicher.

527. Butterpastete. Pastetenhaus.

Man schneidet aus zweimesserrückendick ausgewalztem Butterteig (Nr. 1187) zwei runde Blätter heraus, wovon das eine, welches als Boden der Pastete verwendet wird, so groß ist, als man letztere haben will, das andere, zum Deckel bestimmt, fingerbreit größer sein muß. Der Boden wird nun auf ein mit Wasser genäßtes Blech gesetzt, am Rand mit verklopftem Ei bestrichen, letzterer mit einem zweifingerbreiten Streifen von demselben Teig belegt, und solcher ebenfalls mit verklopftem Ei bestrichen. In die Mitte dieses Bodens wird sodann ein runder Ballen von Papier oder einer reinen Serviette gelegt, dieser, jedoch ganz glatt und ohne Falten, mit dem größern Blatt oder Deckel bedeckt, letzterer am Rande leicht angedrückt, gleichfalls mit Ei bestrichen, und ein zweifingerbreiter Streifen um den Rand gezogen. Vom übrigen Butterteig werden kleine Blümchen u. drgl. ausgestochen, der Deckel hübsch damit belegt, das Ganze mit Ei bestrichen, und die Pastete in nicht zu heißem Ofen schön gelb gebacken. Der Deckel wird alsdann bis an den Streifen behutsam herausgeschnitten und abgehoben, das Papier oder die Serviette herausgenommen, und hernach jedes beliebige Ragout oder Eingemachte mit Klößchen, vorzüglich eingemachte und fricassirte Hühner sammt ihrer Sauce in die Pastete eingefüllt, worauf man letztere mit dem Deckel wieder bedeckt, und sogleich heiß zu Tisch gibt.

528. Butterpastete auf andere Art.

Der Butterteig (Nr. 1187) wird stark daumendick ausgewalzt, dann ein Teller oder eine Schüssel, je nachdem die Pastete klein oder groß sein soll, verkehrt darübergelegt, und mit einem scharfen Messer dicht am Rande herum ein Blatt ausgeschnitten, welches man auf einen Bogen Schreibpapier

legt, damit auf ein Backblech zieht, und mit einem Ei, das mit einem halben Kaffeelöffel Zucker und etwas Salz verklopft wurde, bestreicht, ohne jedoch den äußern Rand zu berühren. Nun wird das Blatt einen halben Zoll breit und einen Viertelzoll tief innerhalb des Randes rundum ein- doch nicht durchgeschnitten, und dadurch der Deckel der Pastete bezeichnet, dann noch verschiedene leichte Einschnitte in den Deckel gemacht, was die Verzierungen bildet. Die Pastete wird hernach in nicht zu heißem Ofen ungefähr eine Stunde zu schön gelber Farbe gebacken, und soll dann dreimal so hoch sein wie beim Einbringen in den Ofen, worauf man sie herausnimmt, eine halbe Viertelstunde stehen läßt, den Deckel behutsam lös't und aufhebt, und nun den innern lockern Teig herauslös't, doch so, daß der Boden der Pastete nicht schadhaft wird; sollte Letzteres doch geschehen, so müßte man von dem ausgelös'ten Teig an die beschädigte Stelle legen. Nachdem sie mit beliebigem feinen Eingemachten gefüllt ist, wird die Pastete mit dem Deckel bedeckt, und sogleich zu Tisch gegeben.

529. Pastete von Tauben.

Drei oder vier rein geputzte Tauben werden mit Salz und Pfeffer eingerieben, und mit einem Viertelpfund verschnittenem Speck, zwei Lorbeerblättern, einem Sträußchen Thymian und zwei großen, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln in einem Kastrol zugedeckt gedünstet, bis sie weich und gelb geworden sind. Nachdem sie herausgenommen, wird in den zurückgebliebenen Saft zwei Kochlöffel Mehl gerührt, dieses mit einem Gläschen gutem alten Wein und zwei Schöpflöffel Fleischbrühe abgerührt, eine halbe Stunde langsam gekocht, hernach durch's Sieb getrieben und bei Seite gestellt. Nun wird eine Kalbsmilz mit einem Blechlöffel ausgeschabt, und damit ein halb Pfund abgehäutete, feingeschnittene oder einigemal überwiegte Kalbsleber in einem Stückchen Butter schnell geröstet, bis Beides nicht mehr blutig, aber noch saftig ist. So läßt man es erkalten, verwiegt es, stößt es ganz fein in einem Mörser, nimmt es in

eine Schüssel, rührt zwei ganze Eier, zwei Eigelb und das gehörige Salz daran, verdünnt es mit der Hälfte der obigen Sauce sammt ihrem Fett (was einen Schöpflöffel ausmachen kann), streicht Alles durch ein Sieb, und mengt einen halben Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale und eben so viel feinverwiegten oder pulverisirten Thymian darunter. Alsdann wird ein Pastetenteig bereitet (Nr. 1191), halbfingerdick ausgewalzt, und davon zwei Blätter ausgeschnitten, deren eines, das als Boden der Pastete gebraucht wird, so groß ist, als man letztere wünscht; das andere, zum Deckel bestimmt, muß zwei Finger breit größer, und in der Mitte mit einem Gläschen oder einem Ausstecher ein Ring ein- aber nicht durchgeschnitten sein. Der Boden wird jetzt auf ein leicht mit Butter bestrichenes Blech gelegt, am Rand zwei Finger breit mit verklopftem Ei sorgfältig bestrichen, dann mit der erkalteten Leberfarce fingerdick bis an den bestrichenen Rand bedeckt, mit den in vier Theilen verschnittenen Tauben belegt, auf diese eine Lage Leberfarce gegeben und darauf wieder Tauben, und dieß Verfahren fortgesetzt, bis der Vorrath zu Ende ist und das Ganze bergartig aussieht; die letzte (oberste) Lage muß jedoch Leberfarce sein, damit das Ganze gut zugestrichen, gleichsam bedeckt werden kann. Hernach wird der Deckel glatt darüber gelegt, auf dem bestrichenen Rand leicht angedrückt, und der ganze Rand über den Finger eingewunden, so daß er wie eine dicke Schnur aussieht und die Pastete dadurch ganz geschlossen wird. Man bestreicht letztere sodann mit verklopftem Ei, belegt den Deckel hübsch mit Blümchen oder anderen Figuren, welche aus dem übriggebliebenen Teig ausgestochen wurden, oder auch mit beliebig breiten, abgerädelten Bändern, welche um die Pastete gelegt werden. Letztere wird nun nochmals mit verklopftem Ei bestrichen, eine Stunde im Backofen zu schöner goldgelber Farbe herausgebacken, und dann behutsam auf eine Schüssel gesetzt, wo man rundum nach dem Einschnitt sorgsam das Deckelchen herausschneidet, die heißgemachte zurückgebliebene Sauce hineingießt, das Deckelchen wieder daraufdeckt, und die Pastete sogleich heiß

zu Tisch gibt. — Kann auch mit weniger Mühe bereitet werden. Man verdünnt in diesem Fall die feingestoßene Leber sogleich mit Eiern und Sauce, und treibt sie nicht durch's Sieb.

530. Pastete von Schnepfen.

Behandelt und beendet man gleich der vorhergehenden, nur wird das Eingeweide der Schnepfen, mit Ausnahme des Magens, mit der Leber und der ausgestrichenen Milz einigemal überwiegt, dann geröstet und gestoßen, hernach drei bis vier rein gewaschene Trüffeln, wenn welche da sind, fein abgeschält, mit einem halben Gliedchen Knoblauch verwiegt, gleichfalls fein gestoßen, mit einem Blechlöffel durch ein Sieb gedrückt, und unter die Leberfarce gemischt.

531. Pastete von Rebhühnern.

Auch diese Pastete wird gleich Nr. 529 behandelt und beendet, nur ist sie besser, wenn ein Eßlöffel feingehackte Champignons mit der Leber und der ausgestrichenen Milz geröstet, oder, wie bei der vorhergehenden, Trüffeln unter die Farce gemischt werden.

532. Pastete von Lummel- oder Lendenschnitten.

Ein abgelegener Lummelbraten wird rein abgehäutet, der Quere nach in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, und diese mit Salz und Pfeffer bestreut. Nun wird in ein Kastrol ein Viertelpfund klein würflig geschnittener Speck, zwei in Scheiben geschnittene Zwiebeln und zwei Lorbeerblätter gegeben, hierauf das Fleisch gelegt, das Ganze eine Viertelstunde zugedeckt gedünstet, dann herausgenommen, und zugedeckt bei Seite gestellt. In dem zurückgebliebenen Saft röstet man einen Kochlöffel Mehl, rührt es mit einem Gläschen altem guten Wein und zwei Schöpflöffel Fleischbrühe ab, läßt diese Sauce mit einem Sträußchen Estragon und einer kleinen zerdrückten Knoblauchzehe eine halbe Stunde langsam kochen, gibt zwei Eßlöffel Bratensauce darein, treibt sie durch's Sieb, und stellt sie gleichfalls bei Seite. Bei dem Zerschneiden des Lummelbratens bleibt immer etwas Fleisch, was nicht zu Scheiben verschnitten werden kann, eben so bleibt beim

Rundschneiden der Scheiben übrig; diese beiderlei Abfälle werden klein verschnitten, und mit einem halb Pfund schöner, kleingeschnittener Kalbsleber in vier bis sechs Loth Speck so lange geröstet, bis sie nicht mehr blutig sind, sodann zum Erkalten gestellt, hernach auf ein Schneidbrett genommen, und zusammen fein gewiegt. Zu gleicher Zeit wird ein abgeschältes Kreuzerbrod in kalte Fleischbrühe oder Wasser eingeweicht, nach Durchweichtsein fest ausgedrückt, und mit der feingewiegten Leber nebst zwei Eiern, zwei Eigelb, einem Kaffeelöffel feingeschnittener Zitronenschale, einer Messerspitze Nelken, einem halben Kaffeelöffel feinverwiegtem Estragon, eben so viel Thymian, etwas Salz und Pfeffer und der Hälfte der Sauce zu einer Farce angerührt. Man walzt nun einen Pastetenteig (Nr. 1191) messerrückendick aus, schneidet Boden und Deckel daraus, füllt die Pastete mit den Lummelschnitten und der Farce abwechselnd ein, bedeckt sie mit dem Deckel, und behandelt und bäckt sie, Alles pünktlich wie bei Nr. 529. Eben so wird nach dem Backen das oben bezeichnete Deckelchen behutsam abgelöst, die übrige Hälfte Sauce siedend in die Pastete gegossen, und diese sogleich zu Tisch gegeben.

533. Pastete von Wildpret.

Von einem frischen, ungebeizten Schlägel, auch Ziemer, eines Hasen, Rehes oder Hirsches werden, nachdem er rein abgehäutet ist, zwei Pfund abgenommen, und von den fleischigen Theilen halb handgroße Stückchen abgeschnitten, welche man schön rund zuschneidet, mit Salz und Pfeffer bestreut, und mit feingeschnittenem Speck spickt. In ein Kastrol wird nun ein Viertelpfund klein würflig geschnittener Speck, zwei in Scheiben geschnittene Zwiebeln, zwei Lorbeerblätter, ein Schöpflöffel Fleischbrühe und ein Gläschen rother alter Wein gethan, die Wildpretstückchen daraufgelegt, zugedeckt weich gedünstet, dann herausgenommen, und zugedeckt bei Seite gestellt. In dem zurückgebliebenen Saft wird ein Kochlöffel Mehl geröstet, dieses mit zwei Schöpflöffel Fleischbrühe und noch einem Gläschen gutem alten Wein abgerührt, und eine halbe Stunde gekocht, nach welcher Zeit man diese Sauce

durch's Sieb gießt, und ebenfalls bei Seite stellt. Die Abfälle von den Wildpretstückchen werden alsdann in einem Viertelpfund klein gewürfeltem Speck und etwas Fleischbrühe weich gedämpft, zum Erkalten gestellt, hernach auf einem Schneidbrett gewiegt, und im Mörser fein gestoßen, zu gleicher Zeit ein abgeschältes Kreuzerbrod in Wasser eingeweicht, nach kurzer Zeit fest ausgedrückt, und mit dem gestoßenen Wildpret, zwei Eiern, zwei Eigelb, einer Messerspitze Nelken, eben so viel gestoßenen Lorbeerblättern und Thymian, einem Kaffeelöffel feingeschnittener Zitronenschale, einem Eßlöffel Knoblauchwasser, ein wenig Salz, Pfeffer und der Hälfte der Sauce in einer Schüssel zu einer Farce angerührt. Die übrige Behandlung ist genau wie bei der Taubenpastete (Nr. 529).

534. Kastrolpastete (Timbale) mit Maccaroni.

Es wird ein Butterteig zweimesserrückendick ausgewalzt, und damit eine beliebig große, runde, glatte, butterbestrichene Blech- oder andere Form, auch ein etwas niederes Kastrol in folgender Weise glatt ausgefüttert: Man stellt die Form auf den ausgewalzten Butterteig, schneidet hiernach einen Boden aus, und legt solchen in erstere hinein. Nun schneidet man von dem nämlichen Teig einen langen Streifen so breit wie der Rand der Form ist ab, und stellt ihn an der Seitenwand im Innern der letztern auf, doch so, daß er noch etwas über den Boden hereinreicht, wo er dann leicht angedrückt wird; damit das Ganze aber gut verschlossen ist, wird ein fingerbreiter Streifen mit Ei bestrichen, und von der bestrichenen Seite ringsum über den Falz des Bodens angeklebt. Während dieser Zeit kocht man ein halb Pfund italienische Maccaroni in siedendem Salzwasser, stellt sie in ihrem Sud eine Viertelstunde bei Seite, und gießt sie in einen Durchschlag. Sind sie hier gänzlich abgelaufen, so rührt man sechs Eßlöffel sauren Rahm, sechs Loth geriebenen Parmesankäs, zwei ganze Eier, zwei Eigelb, ein klein wenig Salz, Muskatnuß und sechs Eßlöffel Einmachsauce (Nr. 241)

darunter, und füllt sie in die ausgefütterte Form ein. Alsdann schneidet man aus dem Teig einen runden Deckel genau nach der Größe der Form, deckt damit die Pastete sorgfältig zu, bestreicht ihn mit verklopftem Ei, belegt ihn zierlich mit aus dem übrigen Teig ausgestochenen kleinen Butterblümchen, und nachdem auch diese mit Ei bestrichen sind, bäckt man die Pastete dreiviertel bis eine Stunde in nicht zu heißem Ofen. Sie wird jetzt zuerst auf ein flaches Geschirr und von diesem auf die zum Serviren bestimmte Platte umgestürzt, der Deckel sorgfältig abgeschnitten, ein Schöpflöffel heiße Einmachsauce (Nr. 241) über die Maccaroni gegossen, die Pastete wieder zugedeckt, und gleich heiß zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Zu diesen Pasteten hat man öfters Formen, welche die Gestalt eines Bienenkorbs oder einer Halbkugel haben. Bei solchen wird der Butterteig in zweifingerbreite Streifen geschnitten, und damit die leicht mit Butter ausgestrichene Form schneckenartig in der Art ausgelegt, daß immer ein Streifen zur Hälfte den andern deckt. Oder man kann auch eine Melonenform nehmen. Diese wird mit dem ganzen Teig ausgefüttert, doch so, daß noch Fingerbreit über die Form hervorsteht. Bei beiden Arten wird nach dem Einfüllen ein etwas größerer Deckel darübergelegt, und solcher mit dem an der Form hervorstehenden Teig zu einer Schnur zusammengewunden, wodurch die Pastete fest verschlossen ist. Sie wird mit verklopftem Ei bestrichen, gebacken und hernach auf eine Platte umgestürzt.

535. Kastrolpastete mit Schinkenfleckchen oder Schinkennudeln.

Es werden Fleckchen oder Nudeln bereitet, abgekocht und abgekühlt wie in Nr. 476, hernach drei Eier, ein Schoppen saurer Rahm, ein klein wenig Salz, Muskatnuß und ein Viertelpfund feingewiegter Schinken daruntergemengt, dieß in die ganz nach voriger Nummer bereitete Pastete eingefüllt, vier Loth zerlassene Butter darübergegossen, die Pastete mit einem Deckel von Butterteig, den man mit kleinen Butterblümchen belegt und mit Ei bestreicht, passend bedeckt, und in nicht zu heißem Ofen eine Stunde gebacken. Man stürzt sie dann auf ein flaches Geschirr und von hier

auf die zum Auftragen bestimmte Platte um, und servirt sie mit heißer Einmachsauce (Nr. 241).

536. Kastrolpastete mit Hühnern.

Wie bei Nr. 534 wird ein Kastrol oder eine andere glatte Form mit Butterteig ausgefüttert, in die Höhlung ein etwas dick gehaltenes Hühner-, Kalbsmilchlein- oder auch Tauben-Fricassee, unter welches noch Krebsschweifchen, gekochte Morcheln und abgekochte Fleischklößchen gemengt wurden, gefüllt, die Pastete wie Nr. 534 mit dem Teigdeckel bedeckt, eben so verziert und gebacken, dann auf die Platte umgestürzt, und heiß zu Tisch gegeben.

537. Kastrolpastete mit Stockfisch.

Von geweichtem und ausgeräteten Stockfisch wird zwei Pfund mit siedendem Wasser leicht überbrüht, unterdeß ein halb Pfund Butter leicht abgerührt, und damit sechs Eier, Salz und Muskatnuß noch gut abgerührt, dann die Stockfische in einen Seiher gegossen, nachdem sie rein abgelaufen sind in eine Schüssel geleert, und das Abgerührte leicht daruntergemengt. Nun füllt man das Ganze nach Nr. 534 in eine mit Butterteig ausgefütterte Form ein, bedeckt es mit dem Deckel, und beendet die Pastete wie vorige, richtet dieselbe auch eben so an, und gibt folgende Sauce extra dazu: Man rührt zwei Eßlöffel Mehl mit einem Schoppen dickem süßen Rahm glatt an, mengt vier Loth Butter, vier Eßlöffel geriebenen Parmesankäs, Salz und Muskatnuß darunter, und läßt dieß auf dem Feuer bis an's Kochen kommen.

538. Blind gebackene Kastrolpastete mit Stockfisch.

Man schneidet zwei Pfund geweichten, ausgeräteten Stockfisch in Stückchen, setzt diese in frischem Wasser auf's Feuer, und läßt sie hier so lange, bis das Wasser bereits zu sieden anfängt, wo man sie mit dem Schaumlöffel heraushebt und in einen Durchschlag legt. Unterdeß wird ein

Viertelpfund Butter in einem Kastrol zerlassen, ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel und eben so viel feingewiegte Petersilie hierin weich gedämpft, dann zwei Eßlöffel Mehl und eben so viel Semmelmehl dareingethan und einigemal umgerührt, auf dieses die Stockfische, Salz, Pfeffer und Muskatnuß gelegt, und vier Loth Butter in Blättchen darübergeschnitten. Dieß alles läßt man eine starke Viertelstunde langsam zugedeckt durchdämpfen, und gießt inzwischen vier Eßlöffel dicken, süßen Rahm daran. Die nach Nr. 534 mit Butterteig ausgefütterte Form wird nun genau mit einem nach ihrer Größe rund geschnittenen dicken Papier am Boden und an den Seiten ausgelegt, um zu verhüten, daß das hineinkommende Mehl oder die Bröseln beim Kochen an den Teig anbacken und ankleben, sodann mit gewöhnlichem Mehl oder Semmelbröseln gefüllt, mit einem zugeschnittenen Papier und hernach mit einem Deckel von Butterteig passend bedeckt, die Enden von Deckel und Boden wie eine Schnur zusammengewunden, mit Ei bestrichen, ersterer mit kleinen Butterblümchen verziert und solche ebenfalls mit verklopftem Ei bestrichen, und das Ganze im Ofen gebacken. Alsdann wird die Pastete aus der Form gestürzt, der Deckel sorgfältig abgeschnitten, Mehl und Papier rein herausgenommen und dagegen die Stockfische eingefüllt, die Pastete mit dem Deckel wieder zugedeckt, und sogleich heiß zu Tisch gegeben. — Die hier beschriebenen Stockfische können auch in ein Pastetenhaus (Nr. 527) eingefüllt werden.

539. Blind gebackene Kastrolpastete mit eingemachten Hühnern.

Wird eben so bereitet wie vorhergehende, nur füllt man, statt der Stockfische, eingemachte Hühner (Nr. 673) mit oder ohne Kalbfleischklößchen darein.

Anmerkung. In gleicher Weise können blind gebackene Kastrolpasteten mit jedem beliebigen Eingemachten gefüllt werden.

540. Schüsselpastete von Kalbfleisch.

Drei Pfund von einem Kalbsschlägel oder einer Kalbsbrust werden in kleine Stücke verhauen, und mit Salz, wenigem Pfeffer, Muskatnuß oder Muskatblüte, einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel, eben so viel Petersilie, einem halben Kaffeelöffel feingewiegter Zitronenschale und einem Lorbeerblatt oder einer kleinen Messerspitze feingestoßener Lorbeerblätter gut eingewürzt, worauf man einen halben Schoppen guten Wein darübergießt, es untereinander schüttelt, und über Nacht stehen läßt. Nun wird eine leicht mit Butter bestrichene Pastetenschüssel mit zweimesserrückendick ausgewalztem Butterteig ausgelegt, und das eingewürzte Fleisch der Art dareingefüllt, daß beim Transchiren der Pastete auf jede Person ein gleiches Stück Fleisch kommt, vier Loth in feine Würfel geschnittener Speck, ein Eßlöffel Semmelbröseln und eben so viel Kapern darübergestreut, und vom eingewürzten Saft darübergegossen. Die Pastete wird alsdann genau mit einem am Rand mit verklopftem Ei bestrichenen Deckel von Butterteig bedeckt, darüber am Rand herum noch ein zweifingerbreiter Streifen von Butterteig gelegt, der noch übrige Teig messerrückendick ausgewalzt, nach einem Teller ein Blatt herausgeschnitten, und dasselbe über die Pastete gelegt, doch darf dieser zweite Deckel den gelegten Streifen nicht berühren. Er wird ebenfalls mit verklopftem Ei bestrichen, kleine aus dem Teig ausgestochene Blümchen auf den Deckel als Verzierung gelegt und gleichfalls bestrichen, und die Pastete eine bis anderthalb Stunden in nicht zu heißem Ofen gelb gebacken. In derselben Schüssel, worin sie gebacken wurde, wird sie dann nebst einer weißen, kräftigen Einmachsauce (Nr. 241) zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Zu dieser Art Pasteten gibt es eigene Schüsseln; sie sind gewöhnlich von Kupfer, und inwendig verzinnt. Denselben Dienst thut jedoch auch ein rund aufgeschlagenes Kuchenblech.

541. Schüsselpastete von Hühnern und Tauben.

Bereitet man ganz wie vorige. Die Hühner, nachdem sie geputzt sind, werden in vier Theile verschnitten, Magen

und Leber fein verwiegt zum Fleisch gethan, das Ganze gleich dem Fleisch in voriger Nummer eingewürzt und stehen gelassen, und auch ganz so wie dieses eingefüllt. Eben so verfährt man mit den Tauben, nur wird beim Einwürzen, statt gestoßenem Lorbeer, eine Messerspitze gestoßener Thymian oder ein Sträußchen Thymian genommen.

542. Schüsselpastete von Kalbfleisch auf englische Art.

Vom Kalbsschlägel (am besten vom untern Theil, wovon das Fricandeau (Nr. 571) gemacht wird) schneidet man, wo möglich über den Faden, zwei Pfund in zweifingerdicke, kleine Stückchen, klopft dieselben, salzt und pfeffert sie leicht, und legt sie aufeinander. Zugleich wird ein Viertelpfund Schinken in feine Blätter und ein Viertelpfund Speck in kleine Würfel geschnitten. Nun gibt man in eine porzellanene Pastetenschüssel eine Lage von obigen Fleischstückchen, bedeckt diese mit Schinken, Speckwürfeln und einem Theil von vier hartgekochten, in Scheiben geschnittenen Eiern, gibt dann wieder eine Lage Fleisch, und fährt so abwechselnd fort, bis das dazu Bestimmte zu Ende und die Schüssel angefüllt ist, worauf ein halber Schöpflöffel Wasser oder Fleischbrühe und ein halbes Gläschen guter Wein darangegossen wird. Nach den Eiern wird jedesmal auch etwas Semmelmehl, Kapern und feingewiegte Zitronenschale eingestreut, und zwar so viel, daß es am Ende von ersterm zwei, von den Kapern einen Eßlöffel und von der Zitronenschale einen halben Kaffeelöffel ausmacht. Zuletzt legt man ein ganzes Lorbeerblatt darüber, oder streut eine Messerspitze pulverisirtes Lorbeerblatt darauf. Um den Rand der Pastetenschüssel wird sodann ein zweifingerbreiter Streifen von Butterteig gelegt, leicht angedrückt, und mit verklopftem Ei bestrichen, das Ganze mit einem Deckel von Butterteig genau bedeckt, dieser am Rand fest angedrückt, hernach mit kleinen Butterblümchen oder schmalen, abgerädelten Bändern beliebig verziert und mit verklopften Eiern bestrichen, und die Pastete in nicht zu heißem Ofen anderthalb Stunden gebacken, wo-

bei man die Schüssel auf ein mit Salz belegtes Geschirr stellt, damit sie nicht zerspringe. Sobald die Pastete aus dem Ofen kommt, wird sie in ihrer zuvor rein abgeputzten Schüssel sogleich zu Tisch gegeben.

Anmerkung. In Ermangelung von porzellanenen Pastetenschüsseln kann man bei dieser und den folgenden Pasteten auch die bei Nr. 540 (Anmerkung) angezeigten kupfernen verwenden.

543. Schüsselpastete von Schweinefleisch.

Das Fleisch von zwei Pfund nicht sehr genau abgespeckten Schweinsrippchen wird abgelöst, in halbfingerdicke Stückchen geschnitten, diese geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, und eine Stunde aufeinander gelegt, mittlerweile auch vier Eier hartgekocht, und, nachdem sie erkaltet sind, in Scheiben geschnitten. In die Pastetenschüssel kommt nun eine Lage von den beschriebenen Fleischstückchen, dann eine Lage von den geschnittenen Eiern, nun wieder Fleisch, und so wird abwechslungsweise fortgefahren, bis das dazu Bestimmte verbraucht ist, wobei man zwischen jede Lage wie bei obiger Pastete Semmelmehl und Kapern, dann eine Messerspitze feingeschnittene Zitronenschale einstreut, und zuletzt ein Lorbeerblatt darauflegt. Hernach wird ein halber Schöpflöffel Wasser oder Fleischbrühe und ein halbes Gläschen Wein darübergegossen, und das Ganze gewöhnlich mit einer Bratwurstfarce (Nr. 1182) bedeckt, welche aber auch wegbleiben kann. Das übrige Verfahren ist ganz wie bei voriger Nummer.

544. Schüsselpastete von Hammelfleisch.

Hiezu werden ebenfalls zwei Pfund Rippen genommen, deren Fleisch abgelöst, dann in halbfingerdicke Stückchen geschnitten, diese geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, und eine Stunde übereinander gelegt. In die Pastetenschüssel wird nun eine Lage von den Fleischstückchen, sodann wie bei obigen eine Lage von hartgekochten Eiern, hierauf wieder Fleisch und wieder Eier gegeben, so fortgefahren, bis das dazu Hergerichtete verbraucht und die Schüssel voll ist, und

bei jeder Lage das Nämliche wie bei voriger Nummer eingestreut. Obenüber legt man jetzt ein Gliedchen mit dem Messer zerriebenen Knoblauch, gießt hierüber einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe oder Wasser und ein halbes Gläschen guten Wein, und bedeckt das Ganze genau mit einem Deckel von Butterteig. Die übrige Behandlung ist ganz wie Nr. 542.

545. Schüsselpastete von Fischen.

Es müssen hiezu Karpfen von wenigstens zwei bis drei Pfund Schwere genommen werden; am geeignetsten sind die Spiegelkarpfen. Der Karpfe wird geschuppt, ausgenommen, ausgewaschen, in der Mitte der Länge nach gespalten, in dreifingerbreite Stückchen geschnitten, diese mit Salz und Pfeffer bestreut, und eine Stunde übereinander gelegt. In die Pastetenschüssel schneidet man nun in kleinen Blättchen vier Loth Butter, gibt hierauf einen Eßlöffel feine Zwiebelscheiben, eben so viel Petersilie, zwei Eßlöffel Semmelmehl und den in Stückchen geschnittenen Fisch, überstreut dieß mit einem Eßlöffel Kapern und etwas geriebener Muskatnuß, einer großen Messerspitze Zitronenschale, und gießt drei Eßlöffel sauren Rahm, vier Eßlöffel Wasser und drei Eßlöffel Essig daran. Zuletzt werden sechs Loth Butter in Blättchen darübergeschnitten, ein passender Deckel von Butterteig daraufgedeckt, dieser am Rand der Schüssel angedrückt, mit kleinen Butterblümchen oder schmalen Bändern von Butterteig verziert, mit verklopftem Ei bestrichen, und das Ganze in nicht zu heißem Ofen langsam gelb gebacken. — Wird mit und ohne Sauce, gewöhnlich aber mit einer pikanten Buttersauce (Nr. 247) zu Tisch gegeben.

546. Gerührte Schüsselpastete von Kalbsmilchlein.

In eine Pastetenschüssel oder in deren Ermangelung in eine tiefe Gemüseplatte werden eingemachte Kalbsmilchlein (Nr. 613) mit weniger dicklicher Sauce gelegt, die übrige Sauce warm gestellt. Nun wird ein Viertelpfund Butter leicht gerührt, fünf Eier, zwölf Loth Mehl, ein kleiner Kaffeelöffel

Salz, Muskatnuß und zwei Eßlöffel Rahm dareingegeben, und Alles gut abgerührt. Mit dieser Masse werden die Milchlein bedeckt, doch so, daß es nicht über den Rand heraufgeht, dann glatt gestrichen, in nicht zu heißem Ofen drei Viertelstunden gelb gebacken, und mit obiger warm gestellten Einmachsauce sogleich zu Tisch gegeben.

547. Gerührte Schüsselpastete von Kartoffeln.

Hiezu kann jedes beliebige Eingemachte genommen werden. Dieses wird sodann mit weniger dicker Sauce in die Pastetenschüssel gefüllt, die übrige Sauce warm gestellt, das Eingemachte mit der in Nr. 439 beschriebenen angerührten Kartoffelmasse dick überstrichen, hernach in nicht zu heißem Ofen gelb gebacken, und mit der vom Eingemachten übrigen heißen Sauce zu Tisch gegeben. Man übersehe nicht, die Schüssel beim Backen auf ein Blech mit Salz zu stellen. — Bei dieser und der vorhergehenden Pastete ist es nothwendig, daß von ganz gewöhnlichem Mehl ein fester Teig angemacht und mit der flachen Hand zu einer fingerdicken Schnur geformt wird, welche man dann rings um den butterbestrichenen Pastetenschüsselrand anklebt und niederdrückt, um das Herausdringen der Sauce während dem Backen zu verhüten. Diesen Teigring nimmt man vor dem Auftragen wieder fort, und putzt die Platte rein ab.

Eingemachtes (Ragoûts).

548. Rindszunge mit Zwiebelsauce.

Die Zunge wird nach Nr. 192 gekocht und abgeschält, dann überzwerch in schöne Stückchen geschnitten, diese kranzförmig auf die Platte geordnet, und in die Mitte eine Zwiebelsauce (Nr. 255) gegossen. Eben so gut kann die Zunge

ganz, ohne verschnitten zu sein, auf die Platte gelegt, mit Glace (Nr. 3) bestrichen, und die Zwiebelsauce daruntergegossen werden. In beiden Fällen wird sie vor dem Auftragen mit fein länglich geschnittener Zitronenschale und feingehacktem Grünen überstreut.

549. Rindszunge mit Sardellensauce.

Wird ganz wie vorige behandelt und beendet, nur wird, statt Zwiebel-, eine Sardellensauce (Nr. 256) dazu verwendet.

550. Rindszunge mit fricassirter Sardellensauce.

Die Zunge wird nach Nr. 548 gekocht, abgezogen, und ganz oder in Stückchen auf die Platte, in welche eine fricassirte Sardellensauce (Nr. 257) gegossen wurde, gelegt, dann leicht, mit Hülfe eines Pinselchens, mit Glace (Nr. 3) oder dick eingekochter, abgefetteter Bratenbrühe überstrichen, und mit fein länglich geschnittener Zitronenschale überstreut.

551. Rindszunge mit Liebesäpfelsauce.

Hiezu kann abgekochte oder geröstete Zunge genommen werden. Eine Liebesäpfelsauce (Nr. 264) wird heiß auf die Platte angerichtet, die Zunge herzförmig, oder, wenn sie in Stückchen geschnitten wurde, im Kranz dareingelegt, und mit Glace (Nr. 3) überstrichen, jedoch in der Art, daß die Sauce rein bleibt, und nicht von der Glace gefärbt wird.

552. Rindszunge in süßer Sauce.

Die Zunge muß drei bis vier Tage in der Beize (Nr. 1784) liegen, dann wird sie sammt der Beize in Salzwasser langsam weichgekocht, und hernach abgeschält. Während sie kocht, wird zwei Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Butter gelb geröstet, mit zwei Schoppen Wein und einem Schöpflöffel von dem Absud der Zunge abgerührt, eine Messerspitze feingeschnittene Zitronenschale, Zucker, Zimmt, vier Loth große und eben so viel kleine Weinbeeren und zwei Loth

abgeschälte, länglich geschnittene Mandeln dazugethan, und dieß zusammen einige Zeit langsam gekocht. Die abgezogene Zunge wird nun noch heiß auf die Platte gelegt, die Sauce kochend darübergegossen, und der Rand mit Butterblümchen oder einem Kranz von Butterteig (Nr. 1716) besetzt, auch kleine Törtchen, Tabaksrollen oder Hirschhörnlein extra dazu servirt.

553. Rindszunge mit Meerrettig.

Die Zunge wird wie Nr. 192 weichgekocht, dann abgezogen und wieder in den Sud zurückgebracht. Man kocht nun zwei Loth Butter mit einem halben Schöpflöffel Zungenbrühe, vier Eßlöffeln Essig, Salz und Pfeffer auf gutem Feuer zur Hälfte ein, richtet dieß auf eine warme Platte an, und legt die in der Mitte der Länge nach durchschnittene Zunge darauf. Alsdann wird ein Stengelchen gewaschener, gereinigter Meerrettig der Länge nach fein geschabt, die Zunge ganz damit bedeckt, und mit der Sauce Nr. 260 zu Tisch gegeben.

554. Rindszunge mit Parmesankäs.

Wenn die Zunge wie vorhergehende weichgekocht und abgezogen, wird sie in der Mitte gespalten, und herzförmig mit einem Stückchen Butter in eine Bratkachel gelegt. Nun wird zwei Kochlöffel feines Mehl mit drei Eigelb, einem schwachen Schoppen saurem oder süßen Rahm, vier Eßlöffeln geriebenem Parmesankäs, Salz und einer Messerspitze wo möglich weißem Pfeffer glatt angerührt, und auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren so lange gelassen, bis die Sauce dick und kochend heiß ist, worauf sie über die Zunge gestrichen, letztere mit Butter beträufelt und in nicht zu heißem Ofen gelb gebraten wird. Damit sie von unten nicht hart werde, gießt man, ehe sie in den Ofen kommt, einen Schöpflöffel Fleischbrühe darunter. Die Zunge wird sodann auf eine warme Platte angerichtet, und eine Fricasseesauce (Nr. 242), worein drei Eßlöffel geriebener Parmesankäs gemengt wurde, dazu servirt.

555. Ochsengaumen.

Diese muß man vom Metzger unbeschädigt herausschneiden lassen. Sie werden dann mit kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt, und unter fortwährendem Rühren so lange darauf gelassen, bis das Wasser heiß ist und die äußere weiße Haut sich ein wenig zusammengezogen hat. Nun bringt man sie in kaltes Wasser und von da auf einen Tisch, wo man mit einem Messer die Haut davon abschabt. Hernach werden sie abgewaschen, und in guter fetter Fleischbrühe nebst zwei Scheiben von einer gelben Rübe, eben so viel Sellerie, einer mit vier Nelken besteckten Zwiebel, einem Lorbeerblatt, ein klein wenig Knoblauch und einem Glas Wein zugedeckt langsam weichgekocht, sodann herausgenommen, und in feine längliche Streifen geschnitten, welche man in eine weiße, mit Zitronensaft abgeschärfte Einmachsauce (Nr. 241) legt, darin eine Viertelstunde aufkocht, und in eine offene Butterpastete (Nr. 526) anrichtet. — Die Gaumen werden selten für sich allein gegeben, sondern meist in eingemachten Kalbsmilchlein, oder mit Fleischklößchen, Krebsschweifchen, überhaupt zu allem feinen Eingemachten, so wie auch zu dem Ragout in die Pastetchen, wo man sie dann in Würfel schneidet.

556. Ochsenhirn.

Die Ochsenhirne werden eine halbe Stunde in lauwarmes Wasser gelegt, darin abgehäutet, nun noch einigemal in kaltem Wasser abgewaschen, und hernach in leicht gesalzenem Wasser mit einem Lorbeerblatt, einer mit drei Nelken gespickten Zwiebel, einer geputzten Sellerie und gelben Rübe und einigen Eßlöffeln Essig eine halbe Stunde langsam und zugedeckt gekocht. Unterdeß wird eine braune Einmachsauce (Nr. 240) bereitet, die Hirne in einen Durchschlag zum Ablaufen gelegt, dann in beliebige Stückchen geschnitten, diese auf die Platte angerichtet, und die Einmachsauce durch's Sieb darübergegossen.

557. Ochsenschweife.

Drei Ochsenschweife werden in ihren Gelenken am dicken Theil in passende Stücke geschnitten, diese mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, und so lange gekocht, bis sie rein abgeschäumt sind; dann nimmt man sie heraus, wäscht sie ab, und kocht sie wie die Ochsengaumen (Nr. 555) und mit denselben Gewürzen gut weich, so daß das Fleisch leicht von den Knochen läßt. Nun wird mit zwei Kochlöffel Mehl eine braune Einmachsauce (Nr. 240) bereitet, diese aber, statt mit Fleischbrühe, mit dem Absud der Schweife angerührt, dann mit Pfeffer gewürzt, nach Belieben mit Zitronensaft abgeschärft, abgefettet, und über die in eine tiefe Platte übereinander angerichteten Schweife gegossen, worüber sie jedoch nicht so stark herunterlaufen soll, daher man sie etwas dicklich bereitet, und eine Stunde langsam einkocht. — Sehr oft werden die so gekochten Ochsenschweife in eine offene Butterpastete angerichtet. Verwendet man sie bei Gemüsen, z. B. bei Hochepot, so werden sie auf obige Art abgekocht, nur bleibt das Glas Wein weg, und man glasirt die Stückchen mit Glace (Nr. 3) oder dick eingekochter Bratenbrühe.

558. Kuheuter.

Das Euter wird gewaschen, in größere Stücke zerschnitten, und in vielem gesalzenen Wasser nebst zwei Lorbeerblättern, zwei verschnittenen Zwiebeln, wenigem Knoblauch, Sellerie und gelber Rübe weichgekocht, dann aus dem Sud genommen, und nach gehörigem Erkalten in fingerdicke, halbhandgroße Stücke geschnitten. Nun wird in einem Kastrol ein Stück Butter zerlassen, darin zwei Eßlöffel geschnittene Zwiebeln nebst dem Euter, etwas Salz und Pfeffer einigemal umgeröstet bis die Zwiebeln weich und das Euter gelb geworden, dieß mit Zitronensaft gesäuert, das Ganze hernach sogleich angerichtet, und eine beliebige saure Sauce besonders dazu servirt.

559. Gespickte Kalbsbrust gedämpft.

Eine schöne Kalbsbrust wird ausgebeint (Nr. 1722), einige Minuten in siedendes Wasser gelegt damit sich das Fleisch zusammenziehe, dann eine Viertelstunde in kaltem Wasser abgekühlt, aus diesem herausgenommen und abgetrocknet. Nun wird sie etwas abgehäutet, mit ein wenig Salz und Pfeffer bestreut, und mit feingeschnittenem Speck schön gespickt. Hernach gibt man vier Loth Butter, einige Speckscheiben, eine halbe verschnittene gelbe Rübe, einen halben Selleriekopf, eine mit drei Nelken gespickte Zwiebel, ein Lorbeerblatt und einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe in ein Kastrol, legt die Brust darauf und läßt sie gelb anbraten, nimmt sie sodann heraus, und rührt zwei mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe und einem Schoppen Wein abgerührte Kochlöffel Mehl in den zurückgebliebenen Saft. Die Brust wird jetzt in diese Sauce gelegt und zugedeckt weich darin gekocht, letztere dann etwas abgefettet, und ein kleiner Theil durch's Sieb auf die Platte gegossen, die Brust daraufgelegt, mittelst eines Pinsels oder Löffels mit warmer Glace (Nr. 3) oder dick eingekochter Bratensauce überstrichen, und die übrige Sauce in einer Saucière extra dazu servirt. — Nach Belieben kann ein Kranz von Butterteig (Nr. 1716) über den Plattenrand gelegt, und die Brust mit fein länglich geschnittener Zitronenschale überstreut werden.

560. Gespickte Kalbsbrust mit Reis.

Die Kalbsbrust wird, nachdem sie ausgebeint ist (Nr. 1722), mit vielem kalten Wasser zum Feuer gesetzt, eine Viertelstunde abgekocht und abgeschäumt, dann in's kalte Wasser gelegt, abgewaschen und abgetrocknet. Nun häutet man sie etwas ab, spickt sie auf der obern Seite, legt sie in ein Kastrol, worein eine Scheibe Speck, eine verschnittene Zwiebel, eine Scheibe von einer gelben Rübe, eben so viel Sellerie, ein Lorbeerblatt, eine Zitronenschale, ein wenig Knoblauch oder Thymian, etwas Salz und Pfeffer, ein Glas Wein und

ein Schöpflöffel Fleischbrühe gegeben wurde, und läßt sie zugedeckt eine Stunde langsam weich dünsten, worauf man sie herausnimmt, und zugedeckt warm stellt. Der zurückgebliebene Saft wird dick bis zur Glace eingekocht, dann abgefettet, mit einem halben Schöpflöffel Fleischbrühe oder Wasser wieder aufgelöst, die Brust mit dieser aufgelösten Glace auf der gespickten Seite glasirt, auf eine mit dem gedämpften ganz heißen Reis von Nr. 660, bei dem jedoch die Eigelb wegbleiben, belegte Platte angerichtet, und die übrige Sauce, nachdem sie etwas verdünnt wurde, durch ein Sieb gegossen und extra dazu servirt.

561. Weiß eingemachte Kalbsbrustknorpeln (Tendrons) mit gebackenem Blumenkohl.

Nachdem die Brust ausgebeint ist (Nr. 1722), wird sie gewaschen, mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, darauf gelassen bis sie gehörig abgeschäumt ist, dann herausgenommen, mit kaltem Wasser abgewaschen, und in Fleischbrühe oder Salzwasser mit einer gelben Rübe, einer Sellerie, einem Lorbeerblatt und einer mit drei Nelken gespickten Zwiebel halbweich gekocht, worauf man sie herausnimmt und zum Erkalten stellt. Nun schneidet man mit einem scharfen Messer den Brustkern oder die Brustknorpeln ab, und zwar mit dem schiefgehaltenen Messer gegen die innere Seite der Brust, um so wenig als möglich von den Knorpeln mitzunehmen. Das dicke Knorpelige wird der Länge nach von dem ausgebeinten Fleischigen abgeschnitten, und die Knorpeln schief in fingerdicke schöne Scheiben geschnitten, welche man in einer weißen Einmachsauce (Nr. 241) vollends weichkocht, dann schön in der Runde schneckenartig auf die Platte anrichtet, die Sauce darübergießt, und in die Mitte gebackenen Blumenkohl übereinander legt.

562. Weiß eingemachte Kalbsbrustknorpeln mit abgekochtem Blumenkohl.

Die Knorpeln werden hergerichtet und gekocht wie vorige, dann im Kranz auf die Platte angerichtet, und der abgekochte

Blumenkohl so in die Mitte geordnet, daß er einen ganzen Kopf bildet, worauf man die Sauce darübergießt, und das Ganze an der Seite mit Butterteigblümchen (Nr. 1714) besetzt.

563. Gebackene Kalbsbrustknorpeln in Paradiesäpfelsauce.

Hiezu verwendet man außer den Knorpeln auch die zurückgebliebene, von den Knorpeln abgeschnittene, ausgebeinte und vollends weich gekochte Brust, welche in Stückchen geschnitten wird, die in der Größe denen der Knorpeln gleich sind. Diese Stückchen werden mit Salz und Pfeffer bestreut, in Mehl und hierauf in verklopftem Ei umgekehrt, mit Semmelmehl bestreut, und aus heißem Schmalz gelb gebacken, dann eine Paradiesäpfelsauce (Nr. 264) auf die Platte gegossen, die gebackenen Knorpeln im Kranz dareingelegt, und sogleich aufgetragen. — Werden, nachdem sie gebacken sind, bisweilen mit gebackener Petersilie (Nr. 1778) belegt, und als Beilage zu Gemüsen gegeben.

564. Eingemachtes Kalbfleisch.

Zu diesem ist am passendsten die Brust, doch kann man auch jedes andere Stück Kalbfleisch verwenden. Nachdem drei Pfund nach Belieben in größere oder kleinere Stückchen verhauen, werden diese gewaschen, dann in einem Kastrol ein Stück Butter zerlassen, das Kalbfleisch dareingelegt, drei Kochlöffel Mehl darübergestreut, einmal umgekehrt, und so viel kaltes Wasser oder Fleischbrühe darangegossen, daß das Fleisch bedeckt ist. Nun gibt man eine mit drei Nelken gespickte Zwiebel, eine verschnittene gelbe Rübe, feingewiegte Zitronenschale, ein Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer und zwei Eßlöffel Essig oder ein halbes Gläschen Wein dazu, und kocht darin das Fleisch langsam weich. — Gewöhnlich werden geröstete Spätzchen, geröstete Kartoffeln u. dergl. damit zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Bei jedem eingemachten Kalbfleisch ist hauptsächlich zu beobachten, daß die Sauce nicht zu dünn bereitet wird; sie darf aber auch nicht breiartig sein.

565. Eingemachtes Kalbfleisch auf andere Art.

Nachdem das Kalbfleisch auf die in voriger Nummer beschriebene Art hergerichtet und in Stücke verhauen, werden diese gewaschen, mit frischem Wasser auf's Feuer gesetzt, hier nur so lange gelassen bis sie gänzlich abgeschäumt sind, dann herausgenommen, in kaltem Wasser abgewaschen, in einer weißen Einmachsauce (Nr. 241) langsam weichgekocht, hernach in eine tiefe Platte angerichtet, und die Sauce durch's Sieb darübergegossen. — Wenn das Fleisch angerichtet ist, kann man nach Belieben abgekochte Spargeln oder Blumenkohl dazwischenlegen, und alsdann erst die Sauce darübergießen; auch kann eine halbe Messerspitze Safran mit der Sauce gekocht, oder auch der Saft einer halben Zitrone darangedrückt werden.

566. Eingemachtes Kalbfleisch fricassirt.

Man bereitet das Kalbfleisch wie in voriger Nummer zu, und kocht es in der Einmachsauce weich. Nun werden zwei bis drei Eigelb mit einem Loth zerlassener Butter und einem Eßlöffel Zitronensaft gut verklopft, dieß, wenn das Fleisch vom Feuer fortgenommen ist, unter das Fleisch gerührt, und letzteres, ohne es mehr kochen zu lassen, sogleich angerichtet. — Wird öfters mit Butterblümchen (Nr. 1714) servirt, oder ein Kranz von Butterteig (Nr. 1716) über den Rand der Platte gelegt.

567. Eingemachtes Kalbfleisch mit Petersilie.

Ein Stück Butter wird zerlassen, darin zwei Eßlöffel feingeschnittene Petersilie und ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel kurze Zeit geröstet, zwei bis drei Kochlöffel Mehl dazugegeben, mit Fleischbrühe saucenflüssig abgerührt, sodann das gleich vorigem hergerichtete Fleisch nebst einem Lorbeerblatt, etwas Muskatblüte oder Muskatnuß und Salz dareingegeben, und zugedeckt langsam weichgekocht. Beim Anrichten kann etwas Zitronensaft darangedrückt werden.

568. Eingemachtes Kalbfleisch mit Kapern.

Ein Nierenbraten wird in handgroße Stücke verhauen, davon jedes mit Salz und Pfeffer bestreut und in Mehl umgekehrt, dann in einem Kastrol vier Loth Speck oder Schmalz zerlassen, und die besäeten Stückchen nebst einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel darin gelb gebraten. Nun werden zwei bis drei Schöpflöffel Fleischbrühe, ein Gläschen Wein, ein Lorbeerblatt, Zitronenschale, etwas geriebene Muskatnuß und zwei Eßlöffel Bratenbrühe darangegeben, und das Fleisch damit weichgekocht. Letzteres richtet man dann auf die Platte an, gießt die Sauce durch's Sieb darüber, und gibt zuletzt zwei Eßlöffel Kapern sammt ihrem Essig darauf.

569. Gespickte Kalbsschnitzchen in Rahmsauce.

Vom Kalbsschlägel, namentlich vom untern Stotzen wo das Euter sitzt, werden halbhandgroße Stückchen über den Faden abgeschnitten, und mit feingeschnittenem Speck gespickt. Nun wird in einem Kastrol ein Stück Butter zerlassen, die gespickten Kalbsschnitzchen nebst einer kleinen Handvoll Zwiebelscheiben und einem Lorbeerblatt dicht nebeneinander gelegt, mit Salz und Pfeffer überstreut, ein halbes Glas weißer Wein und ein Schöpflöffel Fleischbrühe darangegossen, dieselben zugedeckt halbweich gedämpft, und dann herausgenommen. In die zurückgebliebene, kurz eingekochte Sauce wird sodann ein mit einem Schoppen saurem Rahm glatt angerührter großer Kochlöffel Mehl gegossen, die Schnitzchen wieder dareingelegt und vollends weichgekocht, hernach zierlich auf die Platte angerichtet, und die Sauce durch's Sieb darübergegossen. — Gibt man gewöhnlich mit dem in Nr. 660 beschriebenen gedämpften Reis, auch mit ausgestochenem gebackenen Butterteig zu Tisch.

570. Gespickte Kalbsschnitzchen oder kälberne Vögele.

Werden wie vorige geschnitten, ein wenig flach geklopft, sodann mit feinem, gesalzenen Speck schön gespickt, und über

Nacht in die Beize (Nr. 1784) gelegt. Hernach werden sie gesalzen, und mit einem Stückchen Butter, einer feingeschnittenen Zwiebel, einem Lorbeerblatt, einer halben Selleriewurzel und einer gelben Rübe in einem breiten Kastrol auf's Feuer gesetzt, wo man sie gelb anbraten läßt, dann ein Gläschen Wein darangießt, und sie damit eine halbe Stunde dämpft. Nach dieser Zeit werden die Schnitzchen herausgenommen, in die zurückgebliebene Sauce ein Kochlöffel Mehl gerührt, etwas Fleischbrühe oder Wasser darangegossen, die Schnitzchen noch so lange darin gedämpft, bis sie gänzlich weich sind, was in ungefähr einer Stunde der Fall sein wird, nun angerichtet, und die Sauce durch's Sieb darübergegossen.

571. Fricandeau.

Der innere untere Theil des Kalbsschlägels, die sogenannte Schale oder Nuß, wird herausgeschnitten, in ein Tuch gewickelt, in diesem leicht mürbe geklopft, dann abgehäutet und glatt zugeschnitten. Das Stück muß in der Mitte erhöht sein und eine ovale Form haben. Nun wird es gespickt, mit einem Stückchen Butter, einigen Speckscheiben, einer Zwiebel, einer gelben Rübe, Salz und Pfeffer in einem Kastrol auf's Feuer gesetzt, wo man es zugedeckt gelb anbraten läßt, sodann ein Glas Wein und etwas Fleischbrühe darangegossen, und das, nun Fricandeau genannte, Stück langsam eine bis anderthalb Stunden zugedeckt weich gedämpft. Es wird hernach mit der Sauce begossen, und ein Aufzugdeckel mit glühenden Kohlen daraufgesetzt, damit es von oben gelb werde; übrigens kann man es auch bedeckt in das Bratrohr stellen, wo man es aber öfters mit der Sauce begießen muß, damit es nicht hart und rauh werde. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird der Deckel abgenommen, das Fricandeau mit seiner Sauce übergossen, und so noch zu schöner Farbe gebraten. Die zurückgebliebene Sauce wird bis zur Glace dick eingekocht, abgefettet, und das Fricandeau damit überstrichen. — Wird gewöhnlich auf Endivien, grüne Erbsen, Sauerampfer oder anderes grüne Gemüse angerichtet.

572. Fricandeau in der Sauce.

Das Fricandeau wird wie voriges hergerichtet und gedämpft, sodann in einem Geschirr warm gestellt. In die zurückgebliebene Sauce rührt man jetzt zwei kleine Kochlöffel Mehl, legt eine mit vier Nelken gespickte Zwiebel, ein Sträußchen Estragon und ein Lorbeerblatt darein, gießt ein Gläschen Wein und nach Bedarf etwas Fleischbrühe oder Wasser dazu, und läßt das Ganze eine gute Viertelstunde durchkochen. Dann wird die Sauce abgefettet, durch's Sieb auf eine am Rand gewöhnlich mit Butterblümchen besetzte Platte gegossen, das Fricandeau, mit Glace (Nr. 3) oder dick eingekochter Bratenbrühe überstrichen, dareingelegt, und sogleich zu Tisch gegeben.

573. Fricandeau mit Trüffelsauce.

Wird auf dieselbe Art bereitet wie vorhergehendes. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten nimmt man es heraus und stellt es warm. Nun wird die abgefettete Sauce durch's Sieb getrieben, hierauf nebst drei gewaschenen, geschälten, klein würfelig geschnittenen Trüffeln in das Kastrol zurückgebracht und mit diesen zusammen gut durchgekocht, kurz vor dem Anrichten dann das Fricandeau hiereingelegt, und darin noch einigemal aufgekocht. Die Hälfte der Sauce richtet man auf die Platte an und legt das Fricandeau darein, die andere Hälfte servirt man extra in einer Saucière.

574. Fricandeau mit Maderasauce.

Kocht man wie Nr. 572, nur wird die Sauce etwas dicker bereitet, und vor dem Anrichten ein Glas Madera darangegossen.

575. Fricandeau mit Bechamelle.

Nachdem die Kalbsnuß wie vorhergehende geklopft, abgehäutet, gespickt und mit Salz und Pfeffer bestreut ist, wird sie in einem Kastrol mit einem Stück Butter, einem Stückchen oder Abfällen von Schinken, einer verschnittenen gelben Rübe, einem halben Selleriekopf, einer Petersilienwurzel, einer mit drei Nelken gespickten Zwiebel, einem Lorbeerblatt,

ein wenig Muskatblüte und einem Schöpflöffel leicht gesalzener Fleischbrühe zugedeckt langsam weich gedämpft. Ist die Sauce ganz kurz daran eingekocht und das Fleisch weich, so wird dieses herausgenommen und warm gestellt, in den zurückgebliebenen Saft, der aber nicht braun sein darf, zwei Kochlöffel Mehl gemengt, und dieses mit einer halben Maß kochendem süßen Rahm abgerührt. Die Sauce wird, nachdem sie einige Zeit gekocht hat, etwas abgefettet und durch's Sieb theils auf die Platte, theils in eine Saucière gegossen, das Fricandeau dann auf die Platte angerichtet, mit Glace (Nr. 3) überstrichen, und mit der Sauce zu Tisch gegeben.

576. Fricandeau mit Maccaroni.

Das Fricandeau wird nach Nr. 572 bereitet. Unterdeß werden ein halb Pfund Maccaroni eine Viertelstunde in Salzwasser, doch in keinem eisernen Geschirr, abgekocht, dann zugedeckt eben so lange bei Seite gestellt, hernach abgeschüttet, sogleich heiß in eine tiefe Schüssel angerichtet, und mit vier Loth geriebenem Parmesankäs, Salz, Muskatnuß und sechs Loth zerlassener Butter untereinander gemengt. Der Rand der Schüssel wird nun rein abgeputzt, das Fricandeau in die Mitte auf die Maccaroni gelegt, und die Sauce extra dazugegeben. Oder: Man läßt in einem Kastrol ein Viertelpfund Butter zergehen, gibt die abgekochten, abgeschütteten Maccaroni darein, bestreut sie mit Salz und Muskatnuß, und läßt sie eine Viertelstunde braten, unter welcher Zeit man sie öfters umschwingt, damit sie nicht braun werden. Angerichtet werden sie dann wie vorige. (Siehe Abbildung.)

Anmerkung. Die Fricandeau können als Auflage von gedämpftem Reis, von Kartoffelpüree und jedem feinen Gemüse gegeben werden. Bei ersterem wird die Sauce extra servirt, bei den Gemüsen keine Sauce dazugegeben, in beiden Fällen aber das Fricandeau, nachdem es bereits auf das Gemüse angerichtet ist, mit Glace (Nr. 3) oder dick eingekochter Bratenbrühe überstrichen.

577. Ausgebeinte Kalbsrippchen oder Carrés.

Von einem Kalbsrücken werden die starken Rückgratknochen ganz weggehauen, das Fleisch der Länge nach an

den Rippen mit einem scharfen Messer einer dicken Wurst ähnlich abgelöst, dann abgehäutet, und über den Faden in fingerdicke Stücke geschnitten, welche man in ein wenig Salzwasser taucht, sogleich mit einem hölzernen Fleischschlägel oder dem flachen Hackmesser mit einem oder zwei Schlägen breit schlägt, mit Pfeffer, feingewiegter Zitrone, Zwiebel und Petersilie einwürzt, und eine Stunde übereinander legt. Nach dieser Zeit wird Butter oder Schmalz heiß gemacht, die Stückchen in Mehl umgekehrt, nebeneinander in's Fett gelegt, und von beiden Seiten gelb gebraten, dann ein bis zwei Schöpflöffel Fleischbrühe dazugegossen, ein Eßlöffel Kapern und etwas Muskatnuß darangethan, und die Carrés eine halbe Stunde zugedeckt langsam darin gedämpft. Die unterdeß etwas dicklich gewordene Sauce wird nun mit ein wenig Fleischbrühe oder Wasser verdünnt, die Carrés sodann hübsch angerichtet, die Sauce durch's Sieb darübergegossen, und gewöhnlich abgetriebene Gries- oder Kartoffelknödel, auch Butterblümchen dazugegeben.

578. Gespickte Kalbscotelettes in der Sauce.

Die drei dem Nierenstück zunächst liegenden Rippchen werden nach Nr. 187 hergerichtet, mit einem oder höchstens zwei Schlägen breit geklopft, sodann mit feinem Speck gespickt, und mit Salz bestreut. Nun gibt man in ein Kastrol ein Stückchen Butter, einige Speckscheiben, eine geputzte verschnittene gelbe Rübe, einen halben Selleriekopf, einen Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel, ein Lorbeerblatt und ein Sträußchen Thymian oder Estragon, legt die Cotelettes von der ungespickten Seite darauf, gießt einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe daran, und läßt sie schnell gelb anbraten, dabei Acht gebend, daß sie nicht hart werden. Hernach werden sie herausgenommen, in die zurückgebliebene Sauce zwei Kochlöffel Mehl gerührt, dieß mit zwei Schöpflöffel Fleischbrühe und einem Glas Wein abgerührt und aufgekocht, die Cotelettes in diese Sauce gelegt, und noch vollends weich darin gekocht, was in einer halben Stunde geschehen

kann. Die etwas dickliche Sauce wird nun abgefettet, und ein Theil davon durch's Sieb auf die Platte gegossen, die Cotelettes auf der gespickten Seite mit Glace (Nr. 3) oder dick eingekochter Bratensauce überstrichen, im Kranze, die gespickte Seite nach oben, auf die Platte angerichtet, und die noch übrige Sauce in einer Saucière extra dazugegeben. — Da sich nur die dem Nierenstück zunächst liegenden Rippchen hiezu eignen, indem die andern häutiger sind, so muß von einem zweiten Nierenstück auch noch genommen werden.

579. Gebratene Kalbscotelettes mit Sauce.

Die Cotelettes werden nach Nr. 187 hergerichtet und gebraten, dann im Kranze auf die Platte angerichtet, mit Zitronensaft beträufelt, und in die leere Mitte jede beliebige Sauce, als: Pfeffer-, Zwiebel-, Liebesäpfelsauce ꝛc., gegossen, oder der zurückgebliebene Saft mit etwas Fleischbrühe aufgelöst, und unter die Cotelettes gegossen. — Werden gewöhnlich mit rund gedrehten, leicht abgebratenen Kartöffelchen zu Tisch gegeben.

580. Kalbscotelettes in Papier.

Siehe Nr. 189 bei den Beilagen zum Gemüse.

581. Haschee von Kalbfleisch oder Kalbfleischbrei.

Von übriggebliebenem Kalbsbraten wird so viel als man glaubt nöthig zu haben ganz fein gewiegt, dann in einem Kastrol ein Stückchen Butter zerlassen, und ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel und Petersilie weich darin gedämpft, hierin nun das gewiegte Fleisch geröstet, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt, dieß mit guter Fleischbrühe zur gehörigen Dicke abgerührt, anderthalb Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale und der Saft einer halben Zitrone dazugegeben, das Ganze einigemal aufgekocht, in eine tiefe Platte angerichtet, mit verlornen Eiern belegt, und am Rand mit dreieckigen, aus dem Schmalz gebackenen Semmelscheiben besteckt.

582. Eingeschnittenes von Kalbfleisch in einer Butterpastete.

Uebriggebliebener Kalbsbraten, am besten von einem Schlägel, wird in fingerbreite und fingerlange Stückchen geschnitten, dann in einem Kastrol ein Stückchen Butter zerlassen, die Fleischstückchen darin abgedämpft, eine weiße Einmachsauce (Nr. 241) darangegossen, das Eingeschnittene in dieser einigemal aufgekocht, hierauf in eine Butterpastete angerichtet, und nach Belieben ein Schöpflöffel Spargelerbsen oder schnell in Salzwasser abgekochte Brockelerbsen darübergegeben.

583. Eingeschnittenes von Kalbfleisch in brauner Sauce.

Man schneidet übriggebliebenen Braten wie oben beschrieben in Stückchen, und dämpft solche in einem Kastrol mit einem Stückchen Butter ab. Nun wird eine braune Einbrenn (Nr. 238) bereitet, diese mit einem Glas Wein und Fleischbrühe zur gehörigen Dicke abgerührt, ein Lorbeerblatt, Pfeffer, eine mit drei Nelken besteckte Zwiebel und Zitronenschale dareingegeben, und Alles zusammen eine halbe Stunde durchgekocht. Hernach gießt man die Sauce durch's Sieb zu dem Fleisch in das Kastrol, kocht das Ganze noch einigemal auf, schärft es mit Zitronensaft ab, und richtet solches auf eine tiefe Platte oder in eine Butterpastete an.

584. Gebratene Kalbsschulter (Bug).

Ein schöner Kalbsbug wird ausgebeint, nämlich die Schaufel und der Beinknochen davon ausgelöst. Die ganze Haut wird nun ringsum vermittelst einer großen Dressirnadel mit Bindfaden umschlungen und zusammengezogen, so daß das Stück Fleisch einem Ballen ähnlich sieht, letzteres hernach fünf Minuten in kochendes Wasser gelegt, nach Herausnehmen auf der runden Seite mit feinem Speck gespickt, mit Salz und Pfeffer eingerieben, und sodann mit einem Stück Butter und feingeschnittenen Zwiebeln im Bratofen

oder auf dem Herd während öfterem Begießen langsam gelb gebraten.

585. Kalbskopf mit brauner Sauce.

Hiezu muß ein Kalbskopf mit der Haut genommen werden, den man auf Verlangen vom Metzger gleich gebrüht und geputzt erhält. Er wird über Nacht in kaltes Wasser gelegt, vor dem Zusetzen von unten aufgeschnitten, nachdem die Zunge herausgelöst ist in ein Tuch gebunden, und sammt der Zunge in einen großen Hafen mit Wasser gebracht. Hierin kocht man ihn mit einem Lorbeerblatt, einer mit Nelken gespickten Zwiebel, einer geputzten Sellerie und gelben Rübe, Salz, einer Maß weißem Wein und einem Stückchen Butter zwei Stunden langsam weich, nimmt ihn dann heraus, bindet ihn auf, und legt ihn auf eine Platte. Nun wird die Zunge abgeschält, in der Mitte der Art gespalten, daß sie an der Spitze zusammenhält, alsdann über den Kopf herzförmig wie ein Kranz gelegt, und mit warmer Glace (Nr. 3) oder dick eingekochter Bratenbrühe überstrichen. Der Kopf wird mit sechs bis acht abgekochten Krebsen und abgezupfter Petersilie garnirt, über denselben ein Sieb gehalten und durch solches einige hartgekochte Eigelb getrieben, von einer Maderasauce (Nr. 263) von der Seite so viel auf die Platte gegossen, daß der Boden bedeckt ist, und die übrige in einer Saucière extra dazugegeben. — Solche zwei Köpfe mit den Hälsen auf eine große Platte gegeneinander gestellt, nimmt sich sehr schön auf einer großen Tafel aus. (Siehe Abbildung.)

586. Kalbskopf in Fricassee.

Nachdem der gebrühte Kopf über Nacht in kaltem Wasser gewesen, wird er ausgebeint (Nr. 1721), in Salzwasser halb weich gekocht, und hierauf in kaltes Wasser gelegt. Wenn er erkaltet ist, legt man ihn zum Ablaufen auf ein Brett, schneidet die Kopfhaut in dreifingerbreite viereckige Stückchen, und kocht diese in klarer Fleischbrühe mit einem Lorbeerblatt,

einem halben geputzten Selleriekopf, einer gelben Rübe, Petersilienwurzel, einer mit Nelken gespickten Zwiebel und einem Stückchen Butter eine Stunde langsam vollends weich. Nun bereitet man eine Fricasseesauce (Nr. 242), bei welcher die weiße Einbrenn (Nr. 239) mit nur weniger Fleischbrühe, dafür mit einem Schoppen altem, weißen Rheinwein abgerührt wird, und gibt eine halbe Messerspitze spanischen Pfeffer, einen Eßlöffel Safranwasser (wird bereitet, indem man sechs bis acht Safranblüten mit ein paar Eßlöffeln kochend heißem Wasser angießt), einige Eßlöffel Jus (Nr. 2) oder Bratenbrühe, und Zitronensaft daran. Die Kalbskopfstückchen werden jetzt jedes einzeln mit der Gabel herausgenommen, zum Ablaufen auf ein Sieb gelegt, dann zierlich auf die Platte geordnet, die kochend heiße Sauce durch's Sieb darübergegossen, das Ganze mit zwei Eßlöffel feingeschnittenen, aus dem Schmalz gebackenen Brodwürfeln überstreut, und mit Butterblümchen belegt aufgetragen.

587. Abgebräunter Kalbskopf.

Ein Kalbskopf ohne Haut wird gespalten, wenn das Hirn ausgelöst ist gewaschen, und in Salzwasser weichgekocht, dann herausgenommen, die Zunge ausgeschnitten, und die Haut von letzterer abgezogen. Das Hirn wird in lauem Wasser abgehäutet, alsdann in Salzwasser abgekocht, herausgenommen, mit wenigem Salz und Pfeffer bestreut, in Brodmehl umgekehrt, und von beiden Seiten in heißem Schmalz gelb gebraten, eben so die gespaltene Zunge. Der Kopf wird ebenfalls mit wenigem Salz und Pfeffer bestreut, in Brodmehl umgekehrt und in heißem Schmalz gelb gebraten, hernach auf die Platte angerichtet, das Hirn in seine Höhlung und die Zunge in die Mitte gelegt, der Kopf nun mit dem Saft einer halben Zitrone beträufelt, und mit einer Zwiebelsauce oder als Beilage zu Gemüsen zu Tisch gegeben. — Eben so kann derselbe, nachdem er wie oben abgesotten ist, in zwei Hälften gebraten und so angerichtet, und das Hirn und die Zunge über denselben gelegt werden.

588. Eingemachtes Kalbshirn.

Zwei bis drei Kalbshirne werden eine halbe Stunde in lauwarmes Wasser gelegt, darin abgehäutet, dann noch einigemal in kaltem Wasser abgewaschen, und hernach in leichtem Salzwasser mit einem Lorbeerblatt, einer mit Nelken gespickten Zwiebel, einem geputzten Sellerieкopf und einer gelben Rübe eine gute Viertelstunde ganz langsam und zugedeckt gekocht. Nun werden sie herausgenommen, nachdem sie abgelaufen sind in beliebige Stückchen geschnitten, auf die Platte angerichtet, und eine weiße Einmachsauce (Nr. 241) durch's Sieb darübergegossen.

589. Kalbshirn mit Fricasseesauce.

Die Kalbshirne werden wie vorige hergerichtet, abgekocht und auf die Platte gebracht, dann drei mit einem Eßlöffel Wasser verklopfte Eigelb in die dazu bereitete weiße Einmachsauce (Nr. 241) gerührt, diese über die Hirne gegossen, aus dem Schmalz gebackene Brodwürfel darübergestreut, und die Hirne nach Belieben mit einer Garnirung von Butterblümchen belegt.

590. Kalbshirn mit brauner Sauce.

Nachdem die Kalbshirne nach Nr. 588 abgehäutet und abgewaschen sind, werden sie in einer braunen Einmachsauce (Nr. 240) eine Viertelstunde gekocht, und sodann in eine tiefe Platte angerichtet.

591. Kalbshirn in Kapernsauce.

Werden ganz wie vorige bereitet, nur kocht man in der Sauce einige Eßlöffel Kapern auf.

592. Kalbshirn mit Kümmel.

In vier Loth Butter wird zwei Kochlöffel Mehl weiß geröstet, ein Eßlöffel Zwiebel und eben so viel Petersilie darin abgedämpft, mit zwei Schöpflöffel Fleischbrühe angefüllt, ein Kaffeelöffel Kümmel, Muskatnuß, ein Lorbeerblatt

und etwas Salz dazugegeben, und dieß zusammen eine halbe Stunde gekocht. Sodann werden die wie vorhergehende abgekochten Hirne dareingelegt, noch einigemal aufgekocht, das Lorbeerblatt herausgenommen, der Saft einer halben Zitrone darangedrückt oder zwei Eßlöffel Essig, am besten Kräuteressig, darangegossen, und das Ganze auf die Platte angerichtet.

593. Kalbshirn in Brodkrusten.

So viel Personen bei Tische sind, so viel werden altgebackene Semmeln (Kreuzerbrode) abgeschält, eine Scheibe davon abgeschnitten, und auf der entgegengesetzten Seite ebenfalls etwas weggenommen, daß man sie leichter stellen kann. Nun werden die Brode schön geformt, so viel wie möglich dünn ausgehöhlt, und sammt der abgeschnittenen Scheibe aus heißem Schmalz gelb gebacken. Alsdann füllt man sie mit eingemachtem Hirn (Nr. 588) und ein wenig Sauce, bedeckt sie mit der Scheibe, und gibt sie auf eine Platte nebeneinander gereiht zu Tisch.

594. Eingemachte Kalbsohren.

Man rundet acht sauber gebrühte Kalbsohren an der Spitze ab, und macht ringsum in gleichweiter Entfernung fingerbreite Einschnitte. Nun werden die Ohren in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt, einer mit Nelken besteckten Zwiebel, einer geputzten Sellerie und gelben Rübe, und einem Stückchen Butter langsam weichgekocht, hernach aufrecht auf eine Platte nebeneinander gestellt, und jede beliebige pikante Sauce, wie Pfeffer-, Zwiebel- oder Liebesäpfelsauce, daruntergegossen.

595. Fricassirte Kalbsohren.

Bereitet man wie die vorigen. Während sie weichkochen, zerläßt man ein Stückchen Butter, röstet darin zwei Kochlöffel Mehl weiß, rührt dieß dann mit guter Fleischbrühe oder in deren Ermangelung mit dem Sud, in welchem die

Ohren gekocht wurden, gut ab, gibt eine mit Nelken besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt, etwas Muskatblüte, Salz und eine Zitronenschale darein, und läßt das Ganze einige Zeit kochen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden in Salzwasser abgekochte Kalbsmilchlein in Würfel geschnitten, die Ohren aufrecht auf eine Platte gestellt, die Würfel darumgelegt, vier mit einem Eßlöffel Wasser gut verklopfte Eigelb an die durch's Sieb gegossene Sauce gerührt, letztere mit dem Saft einer halben Zitrone abgeschärft, und über die Ohren und Kalbsmilchlein auf die Platte angerichtet.

596. Gefüllte Kalbsohren.

Die Kalbsohren werden halb weich gekocht, in ihrer Brühe abgekühlt, und dann auf ein Tuch zum Ablaufen gelegt. Nun fülle man sie mit Kalbfleischfarce (Nr. 1181), überstreue sie mit geriebenem Brod, stelle sie aufrecht in ein flaches Kastrol, worein gutes Fett und eine Handvoll verschnittene Zwiebeln gegeben wurden, bringe sie zugedeckt in einen warmen Ofen, und lasse sie etwas anbraten. Alsdann gieße man ein Gläschen Wein und einen Schöpflöffel Fleischbrühe daran, koche sie in dieser Sauce vollends weich (wobei dieselbe einkochen wird), bestreiche nun die Ohren damit, gieße einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe darunter, und stelle sie nochmals in den Ofen, bis sie schön gelb geworden sind. Hernach nehme man sie heraus, richte sie in schöner Ordnung aufrecht auf eine Platte an, gebe in den zurückgebliebenen Satz einen Schöpflöffel braune Einmachsauce (Nr. 240), koche solche noch einigemal damit auf, und richte sie zwischen die Ohren an.

597. Eingemachte Kalbszungen.

Drei bis vier Kalbszungen werden sauber aus lauwarmem Wasser gewaschen, und in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt, einer mit Nelken gespickten Zwiebel, einer geputzten Sellerie und gelben Rübe weichgekocht. Nun nimmt man sie heraus und streift mit einem reinen Tuche die Haut

von ihnen ab, hernach bringt man sie wieder in den Sud zurück, und läßt sie darin erkalten. Die Zungen werden sodann in der Mitte gespalten, noch einigemal in weißer Einmachsauce (Nr. 241) aufgekocht, und hübsch geordnet entweder herzförmig oder rundlaufend auf eine Platte angerichtet.

598. Eingemachte Kalbszungen mit Kalbfleischklößchen.

Die Zungen werden nach vorhergehender Art weichgekocht, abgeschält, und in der Einmachsauce Nr. 241 eine halbe Stunde gekocht, hierauf im Kranz auf eine Platte angerichtet, ein Schöpflöffel abgekochte Kalbfleischklößchen dazwischengelegt, und ein Eßlöffel Kapern darübergestreut. Unterdeß verrührt man zwei Eigelb gut mit etwas Wasser, einem Stückchen zerlassener Butter und dem Saft einer halben Zitrone, rührt dieses unter die bereits vom Feuer fortgenommene Sauce, richtet letztere über die Zungen an, und belegt das Ganze am Rand mit kleinen Butterblümchen oder einem Kranz von Butterteig.

599. Eingemachte faschirte Kalbszungen.

Man koche die Zungen wie vorige weich, schäle sie ab, lege sie wieder in ihren Sud, und lasse sie darin ein wenig erkalten. Nun verschneide man jede Zunge der Länge nach in vier Theile, überstreiche jedes Stück mit Kalbfleischfarce (Nr. 1181), in welche ein Eßlöffel verwiegte Kapern und eben so viel abgewaschene, ausgegrätete, verwiegte Sardellen gerührt wurden, gleichmäßig halbfingerdick, lege die Stücke nebeneinander in eine mit Butter ausgestrichene Bratkachel, gieße, damit sie von unten nicht hart werden, einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe darunter, beträufle sie mit Butter, überstreue dieselben mit Semmelmehl, und stelle sie hernach in einen nicht zu heißen Ofen, bis sie von oben gelb sind. Alsdann richte man die Zungen im Kranz auf eine Platte an, und gieße in die leere Mitte eine Zwiebel-, Pfeffer-, Liebesäpfel- oder andere beliebige Sauce.

600. Gedämpfte Kalbsleber mit Wein.

Vier Loth grobgeschnittener Speck wird in Salz und Pfeffer umgekehrt, und in eine abgehäutete Kalbsleber vermittelst eines spitzigen Messers eingeschoben. Nun zerläßt man in einem Kastrol vier Loth Butter, legt feingeschnittene Zwiebelscheiben, eine geputzte verschnittene gelbe Rübe, ein Lorbeerblatt, wenigen verschnittenen Speck und zuletzt die Leber darein, und läßt diese zugedeckt anbraten. Wenn sie gelb ist, wird sie herausgenommen, in dem zurückgebliebenen Fett ein Kochlöffel Mehl einigemal umgerührt, hierauf ein Schöpflöffel Fleischbrühe und ein Gläschen Wein darangegossen und damit abgerührt, die Leber nebst einer mit vier Nelken gespickten Zwiebel dareingelegt, und zugedeckt unter öfterem Begießen ganz langsam ungefähr eine Stunde weich gedämpft. Sie wird alsdann ein wenig gesalzen, hernach angerichtet, die Sauce etwas abgefettet und ein Theil davon durch's Sieb darübergegossen, die übrige in einer Saucière extra dazugegeben.

Anmerkung. Das Salzen muß bei der Leber immer zuletzt geschehen, damit sie weniger hart werde.

601. Kalbsleber mit Rahmsauce.

Hiezu kann nur eine schöne Leber verwendet werden. Diese wird abgehäutet, mit grobgeschnittenem, in Salz und Pfeffer umgekehrten Speck reihenweise durchzogen, sodann nebst Zwiebelscheiben, geputzter verschnittener gelber Rübe, Petersilienwurzel, einem Lorbeerblatt und einem Sträußchen Thymian oder Estragon in eine mit einigen Speckscheiben belegte Bratkachel gelegt, und ein halbes Gläschen Essig darübergegeben. So läßt man die Leber im Ofen gelb anbraten, worauf sie mit süßem Rahm begossen, mit einem Eßlöffel Semmelmehl überstreut, und unter öfterem Begießen mit Rahm langsam gebraten wird. Kurze Zeit vor dem Anrichten wird etwas Fleischbrühe darangeschüttet, die Sauce noch einigemal aufgekocht, die Leber dann mit ein wenig Salz besprengt, angerichtet, und die Sauce durch's Sieb

darübergegossen. — Kann eben so gut mit saurem, wie mit süßem Rahm gekocht werden.

602. Gebeizte Kalbsleber.

Nachdem die Leber abgehäutet und reihenweise mit feinem Speck schön gespickt ist, legt man sie zwölf Stunden in die Beize (Nr. 1784). Eine Stunde vor dem Anrichten wird sie herausgenommen, eine Bratkachel dick mit Butter bestrichen, der Boden mit Zwiebelscheiben, verschnittener gelber Rübe, Petersilienwurzel, einem Lorbeerblatt und einem Sträußchen Thymian oder Estragon belegt, die Leber daraufgegeben, mit Butter beträufelt, und im Ofen gelb gebraten. Wenn sie anfängt oben gelb zu werden, bedeckt man sie mit butterbestrichenem Papier, und begießt sie öfters theils mit fetter Fleischbrühe, theils mit der Beize, wobei immer das Papier abgenommen wird. Ist die Leber langsam fertig gebraten, so wird sie mit Salz und Pfeffer besprengt, dann angerichtet, und die kurz eingekochte, etwas abgefettete Bratensauce durch's Sieb darübergegossen.

603. Gespickte Kalbsleber.

Nachdem die Leber einige Stunden in Milch und Wasser gelegen, häutet man sie ab, befreit sie von allen Adern, und schneidet sie in längliche, halbfingerdicke Scheiben. Diese spickt man fein, gibt sie in eine Pfanne oder in ein flaches Kastrol, worin gutes Fett oder Butter zerlassen wurde, und bestreut sie mit Pfeffer und etwas Mehl. Nun werden sie auf gutem Feuer schnell gebraten, ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel dazugegeben, umgewendet, ein wenig Fleischbrühe und Essig darangegossen, damit dann aufgekocht, gesalzen, angerichtet, und die Sauce durch's Sieb darübergegossen.

604. Geröstete Kalbsleber.

Die Leber wird abgehäutet und fein blätterig geschnitten, dann in einer Pfanne ein Stück Butter oder gutes Fett zerlassen, ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel darin etwas ab-

gedämpft, die Leber dazugegeben, mit einer Messerspitze Pfeffer und halb so viel Nelken bestreut, und unter beständigem Umkehren geröstet, bis sie nicht mehr blutig ist, was ungefähr fünf bis sechs Minuten Zeit erfordert. Vor dem Anrichten wird sie gesalzen, und mit feingewiegter Zitronenschale überstreut.

605. Saure Leber.

Wenn die Leber wie vorige geschnitten, und wie dieselbe, doch nur ein wenig, geröstet ist, wird ein halbes Gläschen Essig und nach Belieben etwas Majoran darangegeben, mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, dieß unter beständigem Umkehren zu einer leichten Sauce schnell aufgekocht, hernach die Leber gesalzen, angerichtet, und mit feingewiegter Zitronenschale bestreut.

606. Lebervögel.

Aus der abgehäuteten Kalbsleber werden halbhandgroße, fingerdicke Stückchen geschnitten, solche mit Pfeffer und gestoßenen Nelken bestreut, und jedes mit einem Blättchen Salbei und einem Stückchen Speck eingebunden. Nun werden, je nachdem die Bratkachel oder das Kastrol groß ist, vier bis fünf zusammen an ein hölzernes Spießchen gesteckt, dieses in das Kastrol gelegt, die Vögel im Bratofen oder auf dem Herd mit einem Stückchen Butter und etwas Fleischbrühe unter öfterem Begießen eine gute Viertelstunde gebraten, der Faden dann abgenommen, die Vögel gesalzen, sammt den Blättern angerichtet, mit Zitronensaft beträufelt, und sowohl als Beilage zu Gemüsen, wie auch als eigenes Gericht mit Linsen, Bohnen, Kartoffeln oder mit einer pikanten Sauce zu Tisch gegeben.

607. Geröstete Kalbsnieren.

Diese werden nach Nr. 604 geschnitten und eben so bereitet.

608. Saure Nieren.

Werden nach Nr. 605 angeröstet, dann mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit einem halben Schöpflöffel Fleischbrühe und ein paar Eßlöffeln Essig angefüllt, mit einer Messerspitze Ingwer, etwas Pfeffer und Salz gewürzt, und eine halbe Viertelstunde schnell gekocht.

609. Gebratene Nieren.

Man schneidet die Nieren der Länge nach in dünne Scheiben, reibt sie mit Pfeffer und feinzerdrücktem Knoblauch ein, und kehrt sie in Mehl um. In einer Pfanne wird nun Butter oder gutes Fett zerlassen, ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel dareingethan, die Nieren daraufgelegt, schnell auf beiden Seiten gelb gebraten, sodann mit Salz besprengt, auf eine heiße Platte sogleich angerichtet, und der Saft einer halben Zitrone daraufgedrückt. — Nach Belieben kann man auf jede Schnitte Nieren ein Ochsenauge (Nr. 782) legen, und dieses Gericht als Plättchen nach der Suppe geben.

610. Gedämpfte Lunge.

Die Lunge muß sauber gewaschen und mit so viel leicht gesalzenem Wasser, als man glaubt zur Sauce nöthig zu haben, nebst einer Zwiebel, zwei Lorbeerblättern und einer Zitronenschale abgekocht werden, worauf man sie in eine Schüssel nimmt, so lange beschwert bis sie gänzlich erkaltet ist, und dann nudelartig schneidet. Nun wird ein Stück Butter oder gutes Fett zerlassen, ein Eßlöffel geschnittene Zwiebel darin abgedämpft, zwei Kochlöffel Mehl braun darin geröstet, mit der Lungenbrühe zur gehörigen Saucendicke abgerührt, ein Gläschen guter Essig, Zitronenschale, Pfeffer, etwas Salz und die Lunge dareingegeben, und das Ganze eine halbe Stunde gekocht.

611. Gedämpfte Lunge auf andere Art.

Nachdem die rein gewaschene Lunge und das Herz in Stücke geschnitten, wird zwei Kochlöffel Mehl mit kaltem

Wasser glatt angerührt, eine verschnittene Zwiebel, ein Kaffeelöffel Zitronenschale, Salz und Muskatnuß, so wie die geschnittene Lunge und das Herz dareingebracht, die zur Sauce erforderliche Portion Wasser oder Fleischbrühe darangethan, und das Ganze nun so lange gekocht, bis das Gekröse weich ist.

612. Lungenbrei. Haschee.

Die in Salzwasser weichgekochte Kalbslunge wird zerschnitten und sehr fein verwiegt, hernach in einem Stückchen Butter zwei Kochlöffel Mehl lichtgelb geröstet, ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel und Petersilie dazugegeben, und dieß noch einigemal damit umgerührt. Nun wird die Lunge beigefügt, das Ganze mit Fleischbrühe oder dem Lungenabsud zur gehörigen Musdicke abgerührt, mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt, ein wenig Essig, verwiegte Zitronenschale und nach Belieben ein Eßlöffel Kapern darangethan und einigemal damit aufgekocht, das Haschee sodann angerichtet, und mit aus dem Schmalz gebackenen Semmelscheiben besteckt oder mit verlornen Eiern belegt.

613. Eingemachte Kalbsmilchlein.

Drei bis vier Kalbsmilchlein werden nach Nr. 173 abgekocht, hernach abgehäutet und in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, diese in einer weißen Einmachsauce (Nr. 241) einigemal aufgekocht, und zuletzt in eine tiefe Platte angerichtet und mit Blümchen von Butterteig (Nr. 1714) bekränzt.

614. Kalbsmilchlein in Fricasseesauce.

Die gewaschenen und in Salzwasser abgekochten Milchlein werden abgehäutet, dann in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, und diese in zwei Loth Butter mit etwas Fleischbrühe langsam vollends weich gedämpft. Nun wird eine Fricasseesauce (Nr. 242) darangegossen, Beides leicht untereinander gerüttelt, und das Ganze ohne es kochen zu lassen angerichtet. — Dieses Fricassee kann man nach Belieben mit

Champignons, Morcheln, Spargelköpfen, grünen Brockelerbsen und Blumenkohl, auch nur mit einem dieser Gemüse geben. Hievon wird jedes eigens für sich in Salzwasser mit einem Stückchen Butter oder in fetter Fleischbrühe weich abgekocht, und sodann über das angerichtete Ragout gegeben.

615. Fricassirte Kalbsmilchlein mit Krebs in einer Butterpastete.

Bereitet man wie die vorhergehenden, und richtet sie in eine offene Butterpastete (Nr. 526) an. Unterdeß wird von zwölf bis fünfzehn Krebsen vier Loth Krebsbutter (Nr. 233) bereitet, die Krebsschweifchen auf das Fricassee gelegt, und die zerlassene Krebsbutter darübergegossen. (Siehe Abbildung.) — Sehr schön sieht diese Platte, wenn man einen kleinen Schöpflöffel junge, schnell in Salzwasser abgekochte Brockelerbsen darübergibt.

616. Gespickte glasirte Kalbsmilchlein.

Hiezu nimmt man nur schöne, große Milchlein. Nachdem sie in Salzwasser eine Viertelstunde abgekocht sind, werden sie abgehäutet, dann in kaltes Wasser gelegt, mit feinem Speck gespickt, mit einem Stück Butter, einem Lorbeerblatt, feinen Zwiebelscheiben und etwas Fleischbrühe vollends weich gedämpft, hernach herausgenommen, und mit Glace (Nr. 3) leicht überstrichen. — Können als eigenes Gericht, und als Einfassung oder als Beilage zu Gemüsen, namentlich zu Brockelerbsen, genommen werden. Im ersteren Falle gibt man sie mit jeder beliebigen pikanten Sauce zu Tisch.

617. Gebratene Kalbsmilchlein.

Werden ganz wie vorige abgekocht und gespickt, dann in eine dick mit Butter bestrichene Bratkachel oder ein Kastrol gelegt, mit Salz und wenigem Pfeffer bestreut, und in den Bratofen gestellt. Nachdem sie angebraten sind, wird ein halber Schöpflöffel Jus (Nr. 2) oder verdünnte Bratenbrühe darangegossen, etwas Zitronensaft darübergedrückt, und sie

nun noch eine Viertelstunde in den Ofen gebracht, in welcher Zeit sie gelb gebraten sein werden. Man nimmt sie sodann mit dem Backschäufelchen heraus, und gibt sie als Beilage zu feinen Gemüsen, oder über vorhergehend beschriebene Ragouts von Kalbsmilchlein oder Kalbshirn, oder auch als eigenes Gericht, in welchem Fall, nachdem die Milchlein herausgenommen sind, der zurückgebliebene Saft mit etwas Fleischbrühe aufgelöst, mit Zitronensaft abgeschärft, etwas abgefettet, durch's Sieb auf die Platte gegossen, und die Milchlein dareingelegt werden, jedoch mit der gespickten Seite nach oben. — Schön nimmt sich diese Platte aus, wenn auf jedes Milchlein ein Krebsschweifchen gelegt wird.

618. Gespickte Kalbsherzen.

Die Kalbsherzen werden mit feingeschnittenem Speck gespickt, sodann in ein Kastrol gestellt, vier Loth Speck und zwei Zwiebeln, Beides verschnitten, eben so eine halbe gelbe Rübe, etwas Petersilie, ein Lorbeerblatt, eine Zitronenschale, Salz, Pfeffer, ein Glas Wein und ein Schöpflöffel Fleischbrühe oder Wasser dazugegeben, und das Ganze zugedeckt anderthalb Stunden weich gedämpft. Unterdeß wird eine braune Einbrenn (Nr. 238) bereitet, diese mit Fleischbrühe angerührt, ein Schöpflöffel von dem Angerührten an das Gedämpfte gethan, und Alles nun eine halbe Stunde zusammen durchgekocht. Beim Anrichten werden die Herzen aufrecht auf eine Platte gestellt, die etwas dickliche Sauce ein wenig abgefettet und durch's Sieb darübergegossen, und das Ganze mit gerösteten oder aus dem Schmalz gebackenen Kartoffeln oder Knödeln servirt.

619. Eingemachtes Kalbsgekröse.

Das Gekröse muß schön weiß und frisch, aus mehreren Wassern gewaschen und von den Drüsen, d. h., von den runden weißen Klümpchen, welche in dem Gekröse sitzen, gereinigt sein. Alsdann wird es in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt, einer mit Nelken besteckten Zwiebel und einer

geputzten Sellerie und gelben Rübe weichgekocht, zum Ablaufen in einen Durchschlag gebracht, nachdem es abgelaufen ist in beliebige Stücke geschnitten, diese in einer weißen Einmachsauce (Nr. 241) einigemal aufgekocht, der Saft einer halben Zitrone darangedrückt, und das Ganze nun auf eine Platte angerichtet.

620. Eingemachtes Kalbsgekröse mit Kartoffeln.

Zwei Kochlöffel Mehl wird mit kaltem Wasser glatt angerührt, eine verschnittene Zwiebel, ein Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale, Salz, Muskatnuß, das wie oben gereinigte, in Stücke geschnittene Gekröse, so wie geschälte, in Schnitze zertheilte, rohe Kartoffeln dareingethan, nach Bedarf mit Wasser oder Fleischbrühe angefüllt, ein gutes Stück Butter darangethan, und das Ganze nun so lange gekocht, bis Gekröse und Kartoffeln weich sind.

621. Gefüllte Kalbsmilz.

Die Milz wird mit einem guten Messer oben aufgeschnitten, und der Länge nach sorgfältig durchgelöst, doch so, daß sie von keiner Seite durchschnitten ist; man kann sie auch so hergerichtet vom Metzger nehmen. Hernach kehrt man sie mit dem breiten Theil eines Kochlöffels um, und füllt sie mit folgender Farce: Ein Kreuzerbrod wird abgerieben oder abgeschält, in Würfel geschnitten, und mit einigen Eßlöffeln Milch begossen. Bis es durchgeweicht ist, wird übriggebliebenes fettes Fleisch nebst Schnittlauch, Petersilie, zartem Zwiebelrohr und Zitronenschale fein verwiegt, dieses sammt dem Brod mit einem Ei, Salz und Pfeffer angerührt und in die Milz gefüllt, und letztere dann zugenäht und in ein Netz gewickelt, welches man mit Faden umwickelt und zubindet. Die gefüllte Milz kann nun in einer Suppe von Reis oder Gerste, oder in Salzwasser anderthalb Stunden langsam weichkochen, dann wird sie aufgebunden, und entweder ganz oder in Scheiben geschnitten in heißem Schmalz gelb geröstet. — Die Milz kehrt man öfters auch nicht um. In diesem Fall wird die Farce mit einem Löffel in die Milz gefüllt,

uud letztere dann wie obige zugenäht, überhaupt ganz so behandelt. — Wird als Beilage zu Gemüsen oder als selbstständiges Gericht mit Salat zu Tisch gegeben.

622. Gefüllter Kalbsmagen.

Ein halb Pfund Kalbsleber wird mit einer kleinen Zwiebel, etwas Zitronenschale und Schnittlauch fein verwiegt. Unterdeß weicht man sechs altgebackene Kreuzerbrode in halb Wasser halb Milch ein, drückt sie nach Durchweichtsein fest aus, und nimmt sie dann sammt dem Verwiegten in eine Schüssel. Hier werden sechs Eier, Salz, Pfeffer und Muskatnuß daran-gerührt, und das Ganze nun nicht zu fest in einen gut ausgewaschenen Kalbsmagen eingefüllt, dessen Oeffnung man zunäht. Man siedet sodann den Magen drei Stunden in vielem Salzwasser, bestreut ihn hernach mit Salz und Pfeffer, und bratet ihn im Ganzen oder in fingerdicke Scheiben geschnitten schön braun in heißem Schmalz.

623. Eingemachte Kuttelflecke.

Man siedet zwei bis drei Pfund rein geputzte Kutteln in Salzwasser recht weich, legt sie sodann in kaltes Wasser, schüttet sie in einen Durchschlag, und schneidet sie nach dem Ablaufen sehr fein nudelartig. Nun werden zwei Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Butter mit einer feingeschnittenen Zwiebel und etwas Petersilie lichtgelb geröstet, mit Fleischbrühe saucenflüssig abgerührt, zwei Lorbeerblätter, eine halbe Messerspitze Safran, ein Sträußchen Thymian, der Saft einer halben Zitrone und ein wenig Salz dareingegeben, dieß zusammen eine halbe Stunde gekocht, hernach durch's Sieb gegossen und wieder in das Kastrol zurückgebracht, die Kutteln eine Viertelstunde in dieser Sauce gekocht, nun angerichtet, und mit feingeschnittener Zitronenschale bestreut. — Die Kutteln werden öfters auch nicht durch's Sieb gegossen, sondern nur Lorbeerblätter und Thymian herausgenommen, und die Kutteln alsdann mit dem Uebrigen angerichtet. — Will man dieses Gericht feiner, so rührt man drei mit einem Eßlöffel Wasser gut verklopfte Eigelb in die Sauce,

richtet die Kutteln dann sogleich in eine offene Butterpastete (Nr. 526) an, und überstreut sie mit feingewiegter Zitronenschale.

624. Geröstete Kuttelflecke.

Man schneidet die ganz weichgekochten Kutteln (ungefähr drei Pfund) fein nudelartig, macht ein gutes Stück Schmalz heiß, dämpft darin verschnittene Zwiebeln, gibt dann die Kutteln nebst Salz, Pfeffer, einem halben Kaffeelöffel feingewiegter Zitrone und einem Eßlöffel Kümmel dazu, und bratet solche eine halbe Viertelstunde während öfterem Umkehren, doch dürfen sie nicht hart werden.

625. Saure Kuttelflecke.

Die wie vorige weichgekochten Kutteln werden sehr fein länglich geschnitten, dann zwei bis drei Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Fett gelb geröstet, hierin ein Eßlöffel Zwiebelscheiben so lange umgerührt bis die Zwiebel gelb und das Mehl braun ist, dieß mit guter Fleischbrühe zur gehörigen Dicke abgerührt, ein halber Schoppen Essig, zwei Lorbeerblätter, eine Zitronenschale, Salz, Pfeffer und einige Nelken dazugethan, und das Ganze eine halbe Stunde gekocht, worauf man die Kutteln einigemal darin aufkocht, und solche, nachdem die Lorbeerblätter herausgenommen sind, in eine tiefe Schüssel anrichtet. — Man kann auch die Sauce, ehe man die Kutteln dareingibt, durch's Sieb gießen.

626. Eingemachte Kälberfüße.

Man siedet die gespaltenen, von den langen Rohrbeinen abgezogenen Kälberfüße in Salzwasser weich, beint sie dann so viel als möglich aus, und schneidet jeden halben Fuß in zwei Theile. Nun werden vier Loth Butter zerlassen, zwei Kochlöffel Mehl darin weiß geröstet, ein Eßlöffel geschnittene Zwiebel und eben so viel Petersilie beigegeben, dieß mit Fleischbrühe saucenflüssig abgerührt, Salz, Muskatnuß, eine Zitronenschale, ein wenig Safran und dann die Füße dazugethan, das Ganze noch eine Viertelstunde aufgekocht, und vor dem Anrichten mit dem Saft einer halben Zitrone oder zwei Eßlöffeln Essig abgeschärft.

627. Eingemachte Kälberfüße auf bessere Art.

Die wie vorige hergerichteten Kälberfüße werden in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt, einer mit drei Nelken besteckten Zwiebel, einer halben Sellerie, einer halben gelben Rübe und einem Stückchen Butter kernig weich gekocht, ausgebeint, nun jeder halbe Fuß in der Mitte getheilt, die Stücke beliebig geformt, sodann in einer weißen Einmachsauce (Nr. 241) aufgekocht, und auf eine Platte oder in eine offene Butterpastete (Nr. 526) angerichtet.

628. Kälberfüße in Fricasseesauce.

Man gibt die wie vorhergehende fertig gekochten Kälberfüße auf die Platte. Nun werden an die Sauce drei mit einem Eßlöffel Wasser verklopfte Eigelb gerührt, die Sauce sofort, ohne sie noch einmal kochen zu lassen, über die Füße angerichtet, nach Belieben noch mit Zitronensaft abgeschärft, und der Rand der Platte mit ausgestochenem gebackenen Butterteig belegt. — Ein Stückchen fettes Fleisch mit den Kälberfüßen im Salzwasser gekocht, macht diese sehr mild.

629. Gedünsteter Hammelsschlägel mit Gemüsen.

Der abgelegene Hammelsschlägel wird geklopft, der Knochen vorn abgehauen und eine Handbreit Fleisch vorn abgeschnitten, so daß das reine Rohrbein hervorsteht. Alsdann setzt man den Schlägel mit so viel kaltem Wasser, daß es darübergeht, zum Feuer, schäumt ihn bei beginnendem Kochen rein ab, salzt ihn gehörig, gibt zwei verschnittene Knoblauchzehen, ein Salbeiblatt, einen halben Selleriekopf, Petersilienwurzel, eine halbe gelbe Rübe, eine mit vier Nelken besteckte Zwiebel und acht Pfefferkörner dazu, und kocht ihn darin weich. Nun wird er herausgehoben, in ein tiefes Geschirr gelegt, und, nachdem ein Schöpflöffel von dem Absud darübergegossen, zugedeckt warm gestellt. Die übrige Brühe wird durchgeschüttet, wieder in das Geschirr zurückgebracht, und darin folgende hergerichtete Gemüse abgekocht: Man

formt gelbe Rüben zu fingerlangen Rübchen, gleichermaßen weiße Rüben, dann wird ein Selleriekopf in vier bis sechs Schnitze getheilt und diese glatt geformt, hernach Schwarzwurzeln nach Nr. 326 geputzt und fingerlang zugeschnitten. Wenn die Gemüse eine halbe Stunde gekocht haben, wird eine Blume Carfiol nach Nr. 359 geputzt und in kleine Röschen zertheilt, dann noch acht mittlere Kartoffeln abgeschält und jede eiförmig zugeschnitten, Beides zu obigen Gemüsen gegeben und mit diesen weichgekocht; doch ist sehr darauf zu sehen, daß die Gemüse nicht verkochen. Der Schlägel wird sodann heiß auf eine Platte angerichtet, die mit dem Schaumlöffel behutsam herausgenommenen Gemüse über denselben gelegt, und ein Theil der zurückgebliebenen Brühe extra in einer Saucière dazugegeben. (Siehe Abbildung.)

630. Eingemachtes Hammelfleisch mit Kümmel.

Hiezu kann jedes beliebige Stück genommen werden, jedoch ist die Brust am geeignetsten. Sie wird in beliebige kleine Stückchen verschnitten, diese gewaschen, und in kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt. Sobald sie zu kochen anfangen, muß man sie rein abschäumen, dann sogleich herausnehmen, in kaltes Wasser legen und abwaschen. In vier Loth zerlassener Butter werden nun drei Kochlöffel Mehl weiß geröstet, mit Fleischbrühe oder Wasser zur gehörigen Dicke abgerührt, das Fleisch dareingelegt, und mit einem Eßlöffel Kümmel, einer mit vier Nelken besteckten Zwiebel, Pfeffer, etwas Salz, einer Zitronenschale, einem halben Gliedchen zerriebenen Knoblauch und dem Saft einer halben Zitrone langsam weichgekocht. Die Fleischstückchen werden sodann mit dem daranhängenden Kümmel in eine tiefe Platte angerichtet, die zurückgebliebene Sauce, nachdem die Zwiebel herausgenommen ist, darübergegossen, und das Ganze mit gerösteten Kartoffeln oder mit Kartoffelknödeln zu Tisch gegeben.

631. Hammelscotelettes mit Sauce.

Diese Cotelettes werden nach Nr. 190 fertig gemacht, und dann mit einer pikanten Sauce servirt. — Nach Belieben kann man beim Braten ein Stückchen Knoblauchbutter (Nr. 237) nehmen.

632. Gespickte Hammelscotelettes glasirt.

Die Cotelettes werden, wenn sie wie vorige zubereitet sind, mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit feingeschnittenem Speck gespickt, dann eine Zwiebel, eine kleine Handvoll abgezupfte Petersilie und ein Sträußchen Thymian oder Estragon abgestreift, dieß zusammen fein verwiegt, und in zerlassene Butter gemengt. Nun werden die Cotelettes mit der Butter in einem Kastrol auf der ungespickten Seite leicht gelb gebraten (wobei man Acht geben muß, daß sie nicht hart werden), alsdann herausgenommen, in die zurückgebliebene Sauce ein Kochlöffel Mehl gerührt, etwas Fleischbrühe darangegossen, und die Cotelettes in dieser Sauce noch vollends weich gekocht. Sie werden jetzt herausgenommen, auf der gespickten Seite mit Glace (Nr. 3) oder dick eingekochter Bratenbrühe überstrichen, und im Kranz auf eine Platte gelegt, die Sauce, nachdem zwei Loth Knoblauch- oder Sardellenbutter (Nr. 237 oder 236) dareingerührt worden ist, dann sogleich durch's Sieb in die Mitte der Platte gegossen, und das Ganze gewöhnlich mit aus dem Schmalz gebackenen oder gerösteten Kartoffeln servirt.

633. Hammelscotelettes auf Gurken.

Die wie vorige hergerichteten und eingewürzten Cotelettes werden in der obenbeschriebenen Kräuterbutter in einem Kastrol mit ganz wenig Fleischbrühe langsam gelb, doch nicht ganz weich gedünstet, und zu gleicher Zeit drei mittelgroße Gurken abgeschält, in längliche Stückchen geschnitten, und diese in drei Loth Butter halb weich gedämpft. Nun nimmt man die Cotelettes heraus, rührt in die zurückgebliebene Sauce zwei Kochlöffel Mehl und etwas Fleisch-

brühe, und kocht die Cotelettes in dieser Sauce noch vollends weich. Hernach werden sie herausgehoben und warm gestellt, die zurückgebliebene abgefettete Sauce nebst zwei Eßlöffel Essig an die Gurken gegeben, diese eine Viertelstunde darin gekocht, nun in eine tiefe Platte angerichtet, und die Cotelettes zierlich daraufgelegt.

Anmerkung. In ähnlicher Weise kann jedes andere in kleine Stücke verschnittene Hammelfleisch zubereitet werden.

634. Haschee von Hammelfleisch oder Hammelfleischbrei.

Dieses Haschee wird ganz dem von Kalbfleisch (Nr. 581) gleich zubereitet, nur daß hiezu ein kleines halbes Gliedchen mit dem Messer zerriebener Knoblauch oder zwei Eßlöffel Knoblauchwasser kommt.

635. Eingeschnittenes Hammelfleisch mit Zwiebeln.

Vier bis sechs mittelgroße, in Scheiben geschnittene Zwiebeln werden in acht Loth gutem Fett gelb geröstet, dann mittelst eines Schaumlöffels herausgenommen. In dem zurückgebliebenen Fett röstet man nun zwei Kochlöffel Mehl gelbbraun, rührt dieß mit Fleischbrühe saucenflüssig ab, und kocht es mit einem Lorbeerblatt, einem halben Gläschen Essig, Pfeffer und ein wenig Salz langsam eine halbe Stunde. Das durch das langsame Kochen obenaufschwimmende Fett wird alsdann abgenommen, das übriggebliebene, in längliche Scheiben geschnittene Hammelfleisch in die Sauce gethan, einigemal damit aufgekocht, zuletzt in eine tiefe Platte oder in eine offene Butterpastete (Nr. 526) angerichtet, und die gerösteten Zwiebeln oben darübergelegt.

636. Eingeschnittenes Hammelfleisch mit Kartoffeln.

In einem Stückchen Butter oder gutem Fett wird zwei Kochlöffel Mehl gelbbraun geröstet, dieß mit Fleischbrühe zur gehörigen Dicke abgerührt, und mit einem Lorbeerblatt, einer mit Nelken gespickten Zwiebel, einem halben Gläschen Essig, Pfeffer, ein wenig Salz, einem kleinen Sträußchen

Estragon und einem halben Gliedchen Knoblauch eine halbe Stunde langsam gekocht, worauf man das Fett abnimmt und die Sauce durch's Sieb in eine Schüssel gießt. Nun werden rohe, abgeschälte Kartoffeln in zweimesserrückendicke Scheiben geschnitten, und zwei Schöpflöffel voll davon aus heißem Schmalz gebacken, von übriggebliebenem Hammelfleisch fingerlange und fingerdicke Streifen geschnitten, diese mit den Kartoffeln in der durchgegossenen Sauce auf's Feuer gesetzt, einigemal damit aufgekocht, und das Ganze sodann in eine tiefe Platte angerichtet.

637. Lamm- oder Gitzenfleisch in Rahmsauce.

Man haut von einem ganz jungen Lamm oder Gitzen Kopf, Schultern und Brust ab, so daß es ganz die Gestalt eines Hasen hat, worauf der Rücken nebst den Schlägeln abgehäutet, umgekehrt, und von der innern Seite mit dem Rücken des Beils in der Mitte des Schlägels das Bein abgeschlagen wird, damit man die Schlägel, wie bei dem Hasen (Nr. 651) beschrieben ist, näher zusammenschieben kann und das Lamm oder Gitzen dadurch geformter daliegt. Auf der äußern Seite werden Rücken und Schlägel vermittelst eines Messers mit grobem Speck gespickt, dann mit Salz und Pfeffer eingewürzt, mit einem guten Stück Fett und einem Eßlöffel Zwiebelscheiben, einer Zitronenschale, einem Sträußchen Bohnenkraut oder Majoran und einem Gliedchen verschnittenem Knoblauch in eine Bratkachel eingelegt, im Bratofen langsam gelb gebraten, und während dieser Zeit abwechslungsweise mit Butter und saurem Rahm beträufelt, auch mit der eigenen Sauce begossen. Unterdeß wird in einem Stückchen Butter ein kleiner Kochlöffel Mehl gelb geröstet, dieß mit einem Schoppen saurem Rahm abgerührt, die Sauce nebst einem Eßlöffel Kapern und ein wenig Pfeffer einige Zeit gekocht, dann jene, worin das Lamm oder Gitzen gebraten, mit Fleischbrühe etwas aufgelöst durch ein Sieb zur Kapernsauce gegeben, beide Saucen

noch miteinander gekocht, und in einer Saucière mit dem Lamm- oder Gitzenfleisch zu Tisch gegeben.

638. Schweinscarré mit süßer Sauce.

Von dem Schweinscarré oder Rippenstück sollten wo möglich die Rippen ausgeschnitten, und die Schwarte sammt dem stärksten Fett abgenommen werden. Das Fleisch wird dann über Nacht eingebeizt (Nr. 1784), zur gehörigen Zeit mit etwas Fett, Salz, Pfeffer, Nelken, Zwiebelscheiben und einem kleinen Theil der Beize in eine Bratkachel gerichtet, und während österem Begießen anderthalb bis zwei Stunden weich gebraten, und zwar, wenn es von einem ältern Schwein ist, zugedeckt in einem Kastrol. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten vermengt man eine Handvoll geriebenes Weiß- oder Schwarzbrod mit Zucker und Zimmt, bedeckt damit die obere fette Seite des Fleisches, und bringt nun letzteres, mit seinem Fett beträufelt, wieder in den Ofen, bis es gelb geworden ist. Unterdeß wird in einem Stückchen Fett ein Kochlöffel Mehl nebst einem Stückchen Zucker gelb geröstet, dann ein Eßlöffel Brodmehl dareingethan und so lange damit geröstet, bis das Ganze braun geworden ist, worauf man es mit halb Wein halb Fleischbrühe zur gewöhnlichen Saucendicke abrührt, einen Kaffeelöffel Zimmt, eine Messerspitze Nelken, genugsam Zucker und feingewiegte Zitronenschale beifügt, und dieß zusammen gut durchkochen läßt. Nun wird das unterdeß fertig gewordene Fleisch herausgenommen und warm gestellt, die Sauce in das Geschirr, worin das Fleisch gebraten wurde, gegossen, und mit dem zurückgebliebenen Satz noch einige Zeit langsam gekocht. Sollte sie aber durch das Kochen zu dick geworden sein, so verdünnt man sie mit einem Gläschen Wein und etwas Fleischbrühe. Sodann wird das Fett abgenommen, ein Theil der Sauce durch's Sieb in eine tiefe Platte geschüttet, das Fleisch darauf angerichtet, und die übrige in einer Saucière damit zu Tisch gegeben. — Können auch, wenn sie fertig gebraten sind, statt mit obiger Sauce mit einer Kirschen- oder Hagebuttensauce (Nr. 292, 294) gegeben werden.

639. Abgekochtes Schweinefleisch mit Sauce.

Hiezu nimmt man meist Stücke, welche ganz auf den Tisch zu geben nicht gut paßt. Diese werden in kleinere Stücke verhauen, und mit Wasser, einem Glas Essig, etwas Kümmel, zwei Lorbeerblättern, einem halben Selleriekopf, eben so viel gelber Rübe, zwei verschnittenen Zwiebeln und etwas Salz so lange weichgekocht, bis das Fleisch sich von den Knochen ablöst. Nun hebt man die Stücke mit dem Schaumlöffel heraus, richtet sie auf eine Platte übereinander an, bestreut sie mit Petersilie, und gibt sie sogleich mit einer Zwiebel- oder Pfeffersauce (Nr. 255, 251), auch öfters mit Senf zu Tisch. — Noch besser ist dieses Fleisch, wenn es einige Tage in den Pökel (Nr. 1735) gelegt wurde.

640. Schweinscotelettes mit Aepfelsauce.

Die Cotelettes werden nach Nr. 191 hergerichtet, geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerlassener Butter und hernach in Brodmehl umgekehrt, und auf dem Rost oder in der Pfanne langsam gelb gebraten, in letzterm Fall aber etwas Fett zum Braten genommen. Man richtet sie nun im Kranz auf eine Platte an, und gießt in die Mitte derselben eine Aepfelsauce (Nr. 297) oder servirt solche extra in einer Saucière.

641. Gedämpfte Schweinscotelettes mit Zwiebeln.

Wenn die Cotelettes wie vorhergehende hergerichtet, geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut und in zerlassener Butter umgekehrt sind, werden sie übereinander gelegt, und so zwei bis drei Stunden liegen gelassen. Nach dieser Zeit bratet man sie in einer Pfanne, worin ein kleines Stückchen Butter zerlassen wurde, von beiden Seiten langsam gelb, nimmt sie dann heraus, und stellt sie warm. Nun werden vier mittelgroße Zwiebeln in Scheiben geschnitten, diese in zwei Loth Butter oder Schmalz gelb geröstet, in zwei Eßlöffel Essig und drei Eßlöffel Fleischbrühe eine halbe Viertelstunde gekocht, hernach in den von dem Braten der Cotelettes

zurückgebliebenen Saft gegossen, zwei Kochlöffel Mehl dar=eingerührt, dieß zusammen mit Fleischbrühe zur gehörigen Saucendicke abgerührt, eine Viertelstunde durchgekocht, nun ein Eßlöffel französischer Senf darein verrührt und die Sauce noch einmal aufgekocht, worauf man sie in eine tiefe Platte anrichtet und die Cotelettes im Kranz darüberlegt.

642. Sauer gekochter Schweinskopf.

Der Kopf wird rein geputzt, der Länge nach gespalten, und mit frischem Wasser auf's Feuer gesetzt. Nachdem er rein abgeschäumt ist, wird er herausgenommen, in kaltes Wasser gelegt, abgewaschen, und nach Entfernung der stärksten Knochen in kleinere Stückchen verhauen und verschnitten, letztere dann mit einer mit Nelken besteckten Zwiebel, vier Lorbeerblättern, einem großen Sträußchen Estragon, einem Eßlöffel Kümmel, Pfeffer, Salz und etwas Fleischbrühe oder Wasser in ein Kastrol gethan, mit einem Schoppen Weinessig begossen, und so auf starkem Feuer schnell gekocht, bis das Fleisch kernig weich ist, worauf man die Kopfstücke in eine tiefe Schüssel gehäuft anrichtet, einen Schöpflöffel von dem zu=rückgebliebenen Sud darübergießt, und sie mit einer Senf=sauce (Nr. 250) zu Tisch gibt.

Anmerkung. In gleicher Art können die Ohren und die Füße des Schweins gekocht werden.

643. Geröstete Schweinsnieren.

Werden ganz wie Nr. 607 zubereitet und beendet.

644. Saure Schweinsnieren.

Bereitet und beendet man nach Nr. 608.

645. Schwarzwildpret mit Orangensauce.

Wenn das Schwarzwildpret in ganzen Stücken auf den Tisch kommen soll, muß es so viel als möglich ausgebeint werden. Ist es ein (gewöhnlich fünf bis sechs Pfund schweres) Rippenstück, so muß man es nach dem Ausbeinen

zusammenrollen und zusammenbinden, worauf es in halb Wasser halb rothem Wein nebst einer Sellerie, Petersilienwurzel, gelben Rübe, einigen mit Nelken besteckten Zwiebeln, einem fingerlangen Stengelchen Meerrettig, einem Eßlöffel zerdrückten Wachholderbeeren, einigen Lorbeer- und Salbeiblättern, etwas Majoran oder Thymian, einem Gliedchen Knoblauch, zwei Eßlöffeln ganzem Pfeffer und dem gehörigen Salz langsam weich gedämpft wird. Währenddem wird von zwei süßen Pomeranzen die Schale ohne das Weiße zu ganz kleinen Würfeln geschnitten, und diese mit etwas Wasser weichgekocht, alsdann in einem Stückchen Fett zwei Kochlöffel Mehl schön gelb geröstet, solches mit einem Glas Wein und zwei Schöpflöffeln von dem durch's Sieb gegossenen Fleischabsud abgerührt, der Saft einer halben Zitrone und der der Pomeranzen darangedrückt, nun die in Würfel geschnittenen Pomeranzenschalen sammt dem Wasser, etwas Zucker und eine Messerspitze spanischer Pfeffer beigefügt, dieß zusammen eine halbe Stunde langsam gekocht, und hernach das Fett davon abgenommen. Das indeß weichgekochte Schwarzwildpret wird jetzt herausgenommen, abgewischt, aufgebunden und auf eine Platte angerichtet, welche man mit abgezupfter Petersilie bekränzt. Die Sauce gießt man in eine Saucière, und gibt sie mit dem Wildpret zu Tisch; es kann auch die Hälfte davon unter das Fleisch gegossen und der Rand der Platte mit Butterblümchen (Nr. 1714) besetzt werden, in welchem Fall die Petersilie fortbleibt.

Anmerkung. Das ältere Wildschwein muß in Stücke zerhauen und zwei bis drei Tage in die Beize (Nr. 1784) gelegt werden; bei dem jungen ist es nicht nothwendig, auf keinen Fall darf es länger als zwölf Stunden darin liegen.

646. Eingemachtes Schwarzwildpret.

Hiezu werden vier Pfund von der Brust oder dem Bug genommen, dieß in kleinere Stücke verhauen, und wenn das Fleisch von einem älteren Wildschwein ist, zwei bis drei Tage in die Beize (Nr. 1784) gelegt. Hernach röstet man zwei Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Butter oder gutem Fett

gelb, rührt damit drei Eßlöffel Semmelmehl und ein Stückchen Zucker so lange, bis es schön dunkelbraun ist, und röstet mit diesem noch einigemal zwei Eßlöffel feine Zwiebelscheiben. Dieß wird alsdann mit einem Schoppen Wein und, wenn das Wildpret gebeizt wurde, mit einem Schöpflöffel Beize, im andern Fall mit einem halben Schoppen Essig angerührt, das Fleisch hineingelegt, mit so viel Fleischbrühe oder Wasser angefüllt, daß es damit bedeckt ist, und mit zwei Lorbeerblättern, einem Kaffeelöffel Zimmt, eben so viel feingeschnittener Zitronenschale, einem halben Kaffeelöffel Pfeffer und dem gehörigen Salz langsam weichgekocht, wobei es zugedeckt sein muß. Nun wird es in die dazu bestimmte Platte angerichtet und warm gestellt, währenddem die Sauce nach Belieben mit Zucker versüßt, auf starkem Feuer zur gehörigen Dicke eingekocht, vor dem Anrichten etwas abgefettet, ein halbes Spitzgläschen Kirschwasser oder Rum darangegossen, sodann theils über das Wildpret, theils in eine Saucière gegeben, und das Ganze mit einer Garnirung von Butterteig servirt.

647. Cotelettes von Schwarzwildpret.

Die Cotelettes werden nach Nr. 191 hergerichtet, nur nicht genau abgespeckt, nach dem Klopfen mit Salz und Pfeffer bestreut, und eine Stunde übereinander gelegt, dann in zerlassener Butter und hernach in Brodmehl umgekehrt, und auf dem Rost oder in der Pfanne, in welch' letzterm Fall etwas Fett dazugenommen wird, von beiden Seiten gelb gebraten. Nun richtet man sie im Kranz auf eine Platte an, und gibt eine pikante Sauce, besonders Pfeffer- oder Liebesäpfelsauce (Nr. 251, 264) dazu, oder eine süße Sauce, z. B. Hagebutten- oder Aepfelsauce (Nr. 294, 297).

648. Eingemachtes Rehfleisch.

Dazu nimmt man gewöhnlich Brust, Hals und Bug; das ältere und stärkere Reh muß einige Tage in die Beize (Nr. 1784) kommen, bei dem jungen ist es überflüssig. Es

werden nun zwei Kochlöffel Mehl in dem Fett von vier Loth ausgelassenen kleinen Speckwürfeln, nachdem letztere herausgenommen sind, nebst vier Eßlöffeln Semmelmehl und einem halben Eßlöffel Zucker so lange geröstet, bis die Einbrenn dunkelbraun aussieht. Dieß wird mit einem Glas Wein und, wenn es gebeizt worden, einem Schöpflöffel Beize, im andern Fall mit einem Glas Essig angerührt, dann nebst drei Pfund von dem zuvor in kleinere Stücke verhauenen Fleisch, einer halben geputzten Sellerie und gelben Rübe, einer mit vier Nelken besteckten Zwiebel, zwei Lorbeerblättern, Salz, Pfeffer und so viel Wasser oder Fleischbrühe, daß es darübergeht, auf's Feuer gesetzt, und so das Ganze langsam weichgekocht. Hernach wird das Fleisch auf eine tiefe Platte angerichtet, die Sauce etwas abgefettet, durch's Sieb theils darüber, theils in eine Saucière gegossen, das Fleisch noch mit feingeschnittener Zitronenschale überstreut, und mit glasirten oder gerösteten Kartoffeln zu Tisch gegeben. — Eine Hauptsache ist, daß die Sauce nicht zu dünn ausfällt: sie muß dicklich vom Löffel laufen.

649. Eingemachtes Hirschfleisch.

Hiezu wird meist vom Schlägel, aber auch Bug und Brust genommen, und dieß dann einige Tage eingebeizt, nachdem zuvor von ersterem halbhandgroße Stückchen geschnitten, Bug und Brust dagegen in gehörige kleine Stückchen verhauen wurde. Nun wird in einem Kastrol ein Stückchen Butter oder sonstiges Fett zerlassen, zwei Eßlöffel Zwiebelscheiben dareingethan, dieß mit einem Viertelpfund in Scheiben geschnittenem Speck bedeckt, und hernach das Fleisch nebst einem Gliedchen Knoblauch, einigen Lorbeerblättern, einer Messerspitze Nelken, einem Sträußchen Thymian, Salz und Pfeffer dareingelegt. So läßt man es zugedeckt gelb anbraten, nimmt es sodann heraus, röstet in dem zurückgebliebenen Saft drei Kochlöffel Mehl ein wenig, und rührt solches mit einigen Schöpflöffeln guter Fleischbrühe und einem halben Schoppen von der Beize ab. Das Fleisch

wird jetzt wieder dareingelegt, langsam weichgekocht, dann mit einer Gabel behutsam herausgenommen und auf eine tiefe Platte angerichtet, das Fett von der Sauce abgeschöpft, und diese nach Belieben mit einem Eßlöffel Zucker gewürzt, und durch's Sieb über das Fleisch gegossen, welches man nun mit feingeschnittener Zitronenschale überstreut, und mit gleichgroßen, rund gedrehten, gebratenen Kartoffeln servirt. — Kann auch ganz nach voriger Nummer bereitet werden.

650. Eingeschnittenes Reh- oder Hirschfleisch.

Man schneidet übriggebliebenes Reh- oder Hirschfleisch in beliebig große Blättchen oder in fingerlange und fingerdicke Streifen, und kocht diese in einem Stückchen Butter und einem halben Schöpflöffel Fleischbrühe langsam auf. Unterdeß werden zwei Kochlöffel Mehl und zwei Eßlöffel Semmelmehl mit feingeschnittenen Zwiebelscheiben in Fett gelbbraun geröstet, dann mit guter Fleischbrühe abgerührt, ein paar Eßlöffel Essig, ein halber Schoppen saurer Rahm, Pfeffer, ein klein wenig Salz und eine halbe Messerspitze gestoßene Lorbeerblätter oder ein ganzes Lorbeerblatt darangethan, dieß alles eine Viertelstunde miteinander gekocht, die Sauce nun durch's Sieb über das Fleisch gegossen, und letzteres noch einigemal darin aufgekocht. Vor dem Anrichten wird das obenschwimmende Fett abgenommen, ein Eßlöffel Kapern daruntergemengt, das Fleisch nebst der Sauce, welche nicht zu dünn sein darf, in eine tiefe Platte angerichtet, und mit länglich geschnittener Zitronenschale überstreut. — Wird auch öfters mit einem Kranz von Butterteig belegt, oder in eine Butterpastete angerichtet.

Anmerkung. Sollte die Sauce zu dieser und der vorhergehenden Nummer nicht hinlänglich braun sein, so wird mit gebranntem Zucker (Nr. 1696) nachgeholfen.

651. Gedämpfter Hase.

Nachdem der Hase abgezogen ist, wird das sogenannte Junge oder der Hasenpfeffer, nämlich der Kopf mit dem Halse, die Vorderläufe und die Brust, abgeschnitten, so daß

nur die Schlägel am Ziemer bleiben, und hierauf die Schenkelknochen mit dem Rücken des Beils von innen abgeschlagen, damit sie sich zu einer gefälligern Form näher zusammenschieben lassen und die Füße nicht so steif hinausstehen. Ist es ein älterer Hase, so muß er gebeizt werden, bei einem jungen unterläßt man dieß. Er wird nun abgehäutet, gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut, und nebst vier Loth in Würfel geschnittenem Speck, einer oder zwei verschnittenen Zwiebeln, einigen Lorbeerblättern und einer Messerspitze Nelken in eine Bratkachel eingerichtet, wo man ihn mit fetter Fleischbrühe begießt, und so im Bratofen zugedeckt gelb andünsten läßt. Die Leber wird fein verwiegt, nebst einem Eßlöffel Mehl und zwei Eßlöffel Semmelmehl zu dem Hasen gethan, ein Glas Wein und ein Schöpflöffel Fleischbrühe darangegossen, beim ältern auch etwas von der Beize, beim ungebeizten etwas Essig, und unter öfterem Begießen der Hase so lange in dieser Sauce gedämpft, bis er weich geworden ist, was bei einem jungen ungefähr eine Stunde Zeit erfordert. Alsdann wird er herausgenommen und warm gestellt, die Sauce etwas abgefettet, durch's Sieb getrieben, hernach noch einmal kochend heiß gemacht, auf die Platte unter den Hasen gegossen, dieser mit feingeschnittener Zitronenschale überstreut, und gewöhnlich mit Kartoffelknödeln zu Tisch gegeben. — Die Sauce wird der Leber wegen öfters auch **nicht** durchgetrieben; in diesem Fall muß man die Zwiebeln und Lorbeerblätter herausnehmen. — Den Hasen kann man eben so gut in **Stücke** verhauen, welche dann beim Anrichten so auf die Platte geordnet werden, daß sie zusammen einem ganzen Hasen ähnlich sind.

652. Eingemachter Hase.

Man spickt den gebeizten, in kleine Stücke verhauenen Hasen mit feinem Speck, setzt ihn mit vier Loth in Scheiben geschnittenem Speck, einigen Lorbeerblättern, einem Sträußchen Thymian, Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Nelken auf's Feuer, läßt denselben, zugedeckt, gelb anbraten, und nimmt

ihn dann heraus. In dem zurückgebliebenen Saft wird nun drei Kochlöffel Mehl ein wenig geröstet, dieß mit Fleischbrühe und etwas Beize saucenflüssig abgerührt, und darin der Hase langsam weichgekocht. Hernach wird er in eine tiefe Platte angerichtet, das Fett von der Sauce abgenommen, diese, nach Belieben mit einem Eßlöffel Zucker gewürzt, durch's Sieb über die Hasenstückchen gegossen, das Ganze mit feingeschnittener Zitronenschale überstreut, und mit gleichgroßen, rund gedrehten, gebratenen Kartoffeln servirt.

653. Schwarzer Hase.

Er wird ganz wie der vorige zubereitet. Wenn die Hasenstückchen auf die Platte angerichtet sind, verdünnt man die Sauce mit etwas Fleischbrühe, rührt einen halben Schöpflöffel Hasenblut (Schweiß) daran, gießt sie, ohne sie mehr kochen zu lassen, durch's Sieb über den Hasen, bestreut solchen mit feingeschnittener Zitronenschale, und gibt ihn sogleich zu Tisch. — Ist der Hase schon älter, so daß man ihn beizen muß, so kommt Herz und Leber sammt dem Schweiß in die Beize, und es wird von dieser Beize zur Sauce genommen. Sollte letztere nicht hinlänglich schwarz sein, so wird mit gebranntem Zucker (Nr. 1696) nachgeholfen.

654. Hasenpfeffer oder Hasenjung.

Solcher besteht, wie schon in Nr. 651 erwähnt, aus den Läufen, dem Kopf, aus dem die Augen herausgenommen werden und den man spaltet, dem Hals, der Brust, der Leber und dem Herz. Diese Theile, nachdem sie in kleinere Stücke verhauen und verschnitten, legt man über Nacht in die Beize, setzt sie den andern Tag mit einer Maß Wasser, einem Schoppen Essig, einem Lorbeerblatt, einer verschnittenen Zwiebel, einer gelben Rübe, Zitronenschale, ein klein wenig Knoblauch, sechs zerdrückten Wachholderbeeren, Salz und etwas Pfeffer auf's Feuer, und läßt sie halb weich kochen. Nun werden in einem Stückchen Fett zwei Kochlöffel Mehl, eben so viel geriebenes Brodmehl und ein Kaffeelöffel Zucker schön braun geröstet, dieses mit dem Hasenabsud abgerührt,

der Hasenpfeffer vollends weich gekocht, alsdann die Stücke mit einer Gabel auf die Platte angerichtet, und die Sauce durch's Sieb darübergegossen. — Wird gewöhnlich mit gerösteten Kartoffeln oder gerösteten Spätzchen aufgetragen.

655. Eingeschnittener Hase.

Wird ganz nach Nr. 650 zubereitet. Nach Belieben kann man den sauren Rahm weglassen.

656. Haschee von Fasan oder Rebhühnern.

Von übriggebliebenem gebratenen Fasan oder Rebhühnern wird alles Fleisch von dem Gerippe abgemacht, dann fein verwiegt und nach Nr. 581 gekocht, und die übrige Bratensauce vom Fasan oder den Rebhühnern daruntergerührt. — Kann als selbstständiges Gericht oder als Fülle in Pastetchen gegeben werden. — Auf gleiche Weise bereitet man das Haschee von Hühnern.

657. Gedämpfte Wildgans.

Man dämpft nur alte Gänse. Nachdem die Gans gerupft und abgesengt (abgebrannt) ist (denn eine Wildgans darf man nie abbrühen), wird sie ausgenommen, ausgewaschen und aufdressirt (Nr. 1727), und vier bis acht Tage in die Beize (Nr. 1784) gelegt. Man setzt sie nun mit einem Stück Fett, einigen Speck- und Zwiebelscheiben, Lorbeerblättern, Nelken, Ingwer, Neugewürz, etwas Salz und Pfeffer in einem Kastrol auf's Feuer, dämpft sie so lange bis sie von beiden Seiten gelb geworden ist, und nimmt sie sodann heraus. In dem zurückgebliebenen Fett werden jetzt zwei Kochlöffel Mehl und zwei Eßlöffel Semmelmehl gelb geröstet, dieß mit einem Schöpflöffel Beize und zwei Schöpflöffel Fleischbrühe abgerührt und aufgekocht, die Gans dareingelegt, und zugedeckt langsam weichgekocht. Bis sie weich ist, wird die Sauce zur gehörigen Dicke eingekocht sein, worauf man sie abfettet, durch's Sieb über die angerichtete Gans gießt, und letztere mit feingeschnittener Zitronenschale überstreut zu Tisch gibt.

658. Gedämpfte wilde Ente mit Kapern.

Wird ganz wie die vorhergehende Wildgans bereitet, sie darf jedoch nicht länger als drei Tage in der Beize liegen, eine junge nur einen Tag. Beim Anrichten wird ein Eßlöffel Kapern und ein halber Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale unter die Sauce gemengt.

659. Gedämpfte Wildtauben.

Hiezu nimmt man ältere. Diese werden ganz nach Nr. 657 zubereitet und gekocht, nur legt man sie blos zwölf Stunden in die Beize.

660. Gans mit Reis.

Nachdem die Gans rein geputzt ist, wird sie ausgebeint (Nr. 1720), auf einem Brett auseinander gelegt, und mit Salz bestreut. Nun wird ein halb Pfund Reis gewaschen, mit so viel fetter Fleischbrühe oder in deren Ermangelung mit Wasser und einem Vierling Butter übergossen, daß es handbreit über dem Reis steht, dieser dann auf's Feuer gesetzt, ein wenig Salz und eine mit drei Nelken besteckte Zwiebel darangethan, und er, ohne ihn zu verrühren, drei Viertelstunden ganz langsam gekocht, während welcher Zeit er kernig weich und trocken geworden sein wird, worauf man ihn in einem irdenen Geschirr zum Erkalten stellt. Er wird sodann, jedoch etwas locker, bis auf einen kleinen Theil in die Gans eingefüllt, nun die beiden Theile derselben heraufgenommen, und durchaus zugenäht. Einige Bogen Papier werden nun mit Butter bestrichen, die mit Salz und Pfeffer eingeriebene Gans dareingebunden, letztere dann in eine Bratkachel gebracht, etwas Wasser daruntergeschüttet, eine verschnittene Zwiebel dazugelegt, und im Bratofen eine Stunde gebraten, hierauf das Papier abgenommen, und die Gans unter öfterem Begießen vollends weich und gelb gebraten. Der zurückgebliebene Reis wird mit einem halben Schöpflöffel Fleischbrühe auf's Feuer gesetzt, und langsam aufgewärmt und aufgekocht, bis er wieder trocken oder vielmehr ohne Brühe ist, dann gleichmäßig auf die bestimmte Platte gelegt, und

die unterdeß weichgebratene Gans darauf angerichtet. Von der zurückgebliebenen Sauce wird das Fett abgenommen, in den Satz etwas Fleischbrühe gegossen, die Sauce noch einmal kochend heiß gemacht, mit etwas Zitronensaft gesäuert, durch's Sieb gegossen, und extra mit der Gans zu Tisch gegeben.

661. Ente mit Reis.

Bereitet man ganz nach vorhergehender Nummer.

662. Verschnittene Gans oder Ente mit Parmesankäs.

Die Gans oder Ente wird den Tag zuvor abgenommen, rein geputzt und aufdressirt (Nr. 1727), mit Salz und Pfeffer eingerieben, und auf gewöhnliche Art gebraten. Unterdeß wird zwölf Loth feinverwiegtes Ochsenmark in einer Pfanne zerlassen, bis das Häutige anfängt hart zu werden, letzteres dann mittelst eines Schaumlöffels herausgenommen, hernach zwölf Loth gewaschener Reis in dem heißen Mark etwas geröstet, sechs bis acht Schöpflöffel Fleischbrühe darangegossen, und dieß zusammen eine halbe Stunde gekocht. Der Reis muß ganz eingekocht, noch kernig und doch weich sein, dann mengt man sechs Loth geriebenen Parmesankäs, etwas Salz, weißen Pfeffer und eine halbe Messerspitze Safran leicht darunter, und richtet ihn auf eine Platte an. Die indeß weichgebratene Gans oder Ente wird jetzt transchirt, mit den Stücken der Reis bekränzt, und dazu die zurückgebliebene Sauce servirt, nachdem solche zuvor abgefettet, mit Fleischbrühe verdünnt, und durch's Sieb in eine Saucière gegossen wurde. — Schöner nimmt sich diese Platte aus, wenn die transchirte Gans oder Ente mit Glace (Nr. 3) überstrichen wird.

663. Gedämpfte Ente.

Ein Stück Butter, Mark, Nierenfett oder auch ein fettes Stückchen Fleisch wird sammt einer halben verschnittenen Sellerie, eben so viel gelber Rübe, einem Lorbeerblatt, einer Zitronenschale, acht Pfefferkörnern, etwas Salz, einem halben Gliedchen Knoblauch und wenigem Majoran in ein

Kastrol gebracht, die ausgenommene, rein geputzte, flammirte und dressirte Ente dareingegeben, diese mit so viel Fleischbrühe, daß sie zur Hälfte darinliegt, zugedeckt weich gedünstet, und sodann sammt dem Sud eine Viertelstunde vom Feuer gestellt. Nach dieser Zeit wird sie auf ein Schneidbrett genommen, und in beliebige Theile verschnitten. — Man gibt sie öfters zu gedünstetem Reis oder Kohl, auch Kartoffeln u. dergl., wo dann die Sauce nur wenig abgefettet, durch's Sieb gegossen und extra dazu servirt wird. Sie kann auch als eigenes Gericht gegeben werden, in welchem Fall man den Saft kürzer einkocht und unter die Entenstückchen gießt.

664. Gansjung oder Gauspfeffer.

Nachdem die Gans an den zusammengebundenen Füßen aufgehängt, und die Flügel geschränkt sind, wird sie am Genick etwas abgerupft, und mit einem scharfen Messer das Genick überschnitten, doch so, daß der Schlund nicht beschädigt wird, indem sonst das Unreine vom Magen unter das Blut laufen würde. Letzteres wird in einem Geschirr, worin etwas Essig ist, aufgefangen, die Gans dann gerupft, rein geputzt und ausgenommen, der Kopf nebst dem Hals abgeschnitten, die Flügel am zweiten Gelenk abgehauen, die Füße am Knie abgelöst, und die Gans hernach bei Seite gelegt. Alsdann wird der Magen aufgeschnitten und ausgeputzt, die Galle behutsam aus der Leber herausgenommen, letztere und der Magen in kleinere Stücke verschnitten, Kopf, Hals, Füße und Flügel deßgleichen in Stückchen verhauen, und jetzt alles dieß gewaschen. Der Ganspfeffer wird sodann mit einem Glas Essig, Salz, Pfeffer, einer mit Nelken gespickten Zwiebel, zwei Lorbeerblättern, einer gelben Rübe, Zitronenschale, einem Sträußchen Majoran, einem Gliedchen Knoblauch und so viel Wasser, daß es darübergeht, auf's Feuer gesetzt, und so langsam weichgekocht. Unterdeß werden zwei Kochlöffel Mehl in gutem Fett gelb geröstet, und hernach ein Eßlöffel feine Zwiebelscheiben so lange damit geröstet, bis sie gelb und das Mehl braun geworden,

dieß alsdann mit dem Absud von dem Gansjung zur gehörigen Dicke abgerührt, und letzteres nun dareingebracht und noch eine Viertelstunde gekocht, worauf man es herausnimmt und auf die bestimmte Schüssel anrichtet. Das Blut wird jetzt unter die Sauce gerührt, und diese, ohne sie nochmals kochen zu lassen, sofort durch's Sieb über den Ganspfeffer gegossen. — Gibt man mit gerösteten Kartoffeln oder beliebigen Knödeln. Nach Belieben kann man dieses Gericht auch in eine offene Butterpastete anrichten.

665. Gedämpfte Gansleber mit Kastanien.

Aus einer schönen, weißen, fetten, frischen Gansleber schneidet man die Galle aus, und wischt dann die Leber rein ab. Nun wird in einem Kastrol ein in Würfel geschnittenes Stückchen Speck zerlassen, ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebelscheiben und die Leber dareingethan, und solche mit Salz, Pfeffer und einer halben Messerspitze Nelken überstreut. So läßt man die Leber von beiden Seiten gelb anbraten, gießt dann ein Glas rothen Wein daran, und läßt diesen langsam daran eindünsten. Wenn die Sauce völlig eingekocht ist, wird die Gansleber herausgenommen und warm gestellt, in dem zurückgebliebenen Fett ein kleiner Kochlöffel Mehl geröstet, dieß mit Fleischbrühe zur gehörigen Dicke abgerührt und aufgekocht, die Sauce noch eine Viertelstunde langsam durchgekocht, hernach abgefettet, durch's Sieb in eine Saucière gegossen, die Gansleber über glasirte Kastanien (Nr. 413) angerichtet, und nebst der Sauce zu Tisch gegeben. — Die Leber sollte wo möglich ganz frisch zubereitet werden, da sie durch längeres Aufbehalten ihren feinen Geschmack verliert und bitter wird.

666. Gedämpfte Gansleber mit Trüffelsauce.

Die Trüffeln werden in stiftartige lange Streifen geschnitten, und diese in eine schöne, von der Galle befreite und abgewischte Gansleber der Reihe nach gesteckt, doch so, daß man von den Trüffeln noch etwas sieht. In einem

Kastrol wird nun ein Stückchen würflig geschnittener Speck zerlassen, die Leber nebst einem Eßlöffel Zwiebelscheiben, zwei Lorbeerblättern, Pfeffer, wenigem Salz, einer halben Messerspitze Nelken und den im Mörser feingestoßenen Trüffelabfällen dareingelegt, und ein Glas rother Wein darangegossen, welchen man ungefähr eine Stunde in die Leber eindünsten läßt, worauf man letztere herausnimmt und warm stellt. In dem zurückgebliebenen Saft röstet man jetzt einen kleinen Kochlöffel Mehl, und rührt ihn mit Fleischbrühe saucenflüssig ab; noch besser ist es, wenn man statt Mehl und Fleischbrühe einen kleinen Schöpflöffel braune Einmachsauce (Nr. 240) dareinrührt. In beiden Fällen wird die Sauce eine Viertelstunde langsam gekocht, dann abgefettet, durch's Sieb getrieben, theils in eine Saucière, theils unter die Leber gegossen, und letztere mit etwas Zitronensaft besprengt zu Tisch gegeben.

667. Gebratene Gansleber.

Die von der Galle befreite Gansleber wird mit wenigem würflig geschnittenen Speck, einem Eßlöffel Zwiebelscheiben, wenigem Salz, Pfeffer, einer halben Messerspitze Nelken und zwei Lorbeerblättern gelb gebraten, und währenddem theils mit fetter Fleischbrühe, theils mit der eigenen Sauce begossen. Nach ungefähr einer Stunde ist sie fertig. Sie wird alsdann auf eine warme Platte angerichtet, die Sauce abgefettet, mit etwas Fleischbrühe verdünnt und aufgekocht, dann mit dem Saft einer halben Zitrone pikant gemacht und über die Leber gegossen, und letztere gewöhnlich mit gleichgroßen, rund gedrehten, gebratenen Kartoffeln zu Tisch gegeben.

668. Gebackene Gansleber.

Die weniger schönen Ganslebern werden in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, diese mit Salz und Pfeffer überstreut, in Mehl und hierauf in verklopftem Ei umgekehrt, mit feinem Brodmehl bestreut, in einem Stückchen zerlassener Butter oder besser heißem Schmalz auf beiden Seiten unter öfterem Umkehren eine Viertelstunde gelb gebraten, dann auf

eine Platte angerichtet, und entweder mit Zitronenscheiben servirt oder als Beilage zu Gemüsen gegeben.

669. Rebhühner-Salmi.

Drei rein geputzte, gewöhnlich alte Rebhühner werden mit Salz und Pfeffer und einer kleinen Messerspitze Nelken eingerieben, aufdressirt (Nr. 1728), und in einem Kastrol mit einem Stück Butter, zwei Eßlöffel Zwiebelscheiben und einer verschnittenen gelben Rübe unter öfterem Zugießen von Fleischbrühe gelb und weich gedämpft. Sind sie jung, so brauchen sie nur dreiviertel bis eine Stunde, ältere eine bis anderthalb Stunden. Dann nimmt man sie heraus, theilt jedes Rebhuhn in vier Theile, schneidet den Rückgrat davon, rundet jedes Stück etwas ab, und stellt die Rebhühner sofort in einem Geschirr warm. Nun werden die Abfälle und Rippen im Mörser fein gestoßen und in die zurückgebliebene Bratensauce der Rebhühner gebracht, ein starker Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Butter gelb geröstet und ebenfalls in die Bratensauce gerührt, von einem Kreuzerbrod (Semmel) Scheiben geschnitten, solche aus heißem Schmalz gelb gebacken, und nebst einigen Pfefferkörnern, zwei Lorbeerblättern, zwei Schalotten, zwei ganzen Sardellen, zwei Schöpflöffeln Fleischbrühe und einer halben Flasche altem rothen Wein zu dem Andern in die Sauce gegeben. Dieses läßt man zusammen bis ungefähr zur Hälfte einkochen, fettet hernach die Sauce ab, streicht sie durch ein Haarsieb, und läßt sie noch mit den Rebhühnern siedend heiß werden, aber nicht kochen, dann richtet man letztere im Kranz auf eine Platte an, gießt die Sauce darüber, und belegt den Rand der Platte mit dreieckigen, aus dem Schmalz gebackenen Semmelscheiben. (Siehe Abbildung.)

Anmerkung. Bei jedem Salmi muß die Sauce so dick sein, daß, wenn sie über die Rebhühner 2c. angerichtet ist, sie nicht darüber herunterläuft; doch darf sie auch nicht einem Brei gleichen.

670. Enten-Salmi.

Wird sowohl von zahmen als wilden Enten wie vor-

hergehendes bereitet, nur nimmt man zum Braten noch ein Sträußchen Thymian und ein halbes Gliedchen Knoblauch.

671. Schnepfen-Salmi.

Bereitet man wie Nr. 669, nur wird von den Schnepfen das Eingeweide herausgenommen und zu Schnitten, wie sie bei den gebratenen Schnepfen (Nr. 999) beschrieben sind, verwendet, womit man nach dem Anrichten dann den Rand der Platte bekränzt.

672. Gedämpfte Schnepfen.

Die Schnepfen werden, nachdem sie sauber gerupft, flammirt, ausgenommen und aufdressirt sind (Nr. 1729), in ein irdenes Geschirr gelegt, ein Glas rother Wein, sechs verstoßene Wachholderbeeren, vier Nelken, eine verschnittene Zwiebel und ein Kaffeelöffel Salz darangethan, die Schnepfen einigemal darin umgekehrt, und zehn bis zwölf Stunden darin liegen gelassen. Nach dieser Zeit nimmt man sie nebst dem Uebrigen, so wie vier Loth Butter und zwei Loth verschnittenem Speck in ein Kastrol, und läßt sie darin während wenigem Zugießen von Fleischbrühe eine Stunde langsam weich dämpfen. Unterdeß wird eine Kalbsmilz mit einem Blechlöffel rein ausgeschabt, zu dem Eingeweide der Schnepfen, von dem jedoch der Magen beseitigt wurde, gebracht, und Beides zusammen fein verwiegt. Nun werden vier Loth Butter zerlassen, ein Kochlöffel Brodmehl darin gelb geröstet, das Gewiegte dazugegeben und noch einigemal damit geröstet, dann mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe abgerührt, die Schnepfen aus der Sauce genommen und letztere, nachdem etwas Fleischbrühe und ein halbes Gläschen Wein darangegossen wurde, durch ein Sieb an das Eingeweide geschüttet, die Schnepfen dareingelegt, und noch einigemal darin aufgekocht. Das Ganze richtet man sodann in eine tiefe Platte an, und besteckt es am Rand mit aus dem Schmalz gebackenen Brodschnitten.

673. Eingemachte Hühner.

Hiezu nimmt man gewöhnlich mittelgroße junge Hühner, welche man, nachdem sie rein geputzt und aufdressirt

(Nr. 1725) sind, in Salzwasser mit einem halben Selleriekopf, Petersilienwurzel, gelber Rübe und einer mit Nelken besteckten Zwiebel einigemal aufkocht, hierauf in kaltem Wasser abkühlt und abwäscht, und nun auf folgende Art zerschneidet: Zuerst werden die Schlägel heruntergeschnitten, dann die Füße am Knie abgehauen, der Schlägel am ersten Gelenk durchschnitten so daß zwei Theile daraus entstehen, Brust und Flügel vom Rücken abgelöst und der Länge nach gespalten, und eben so der Rücken in der Mitte getheilt. Ist dieß geschehen, so bereitet man eine weiße Einmachsauce (Nr. 241), und kocht in derselben die Hühner weich. — Gewöhnlich werden beim Anrichten Kalbfleischklößchen (Nr. 91), die zuvor in Fleischbrühe oder leicht gesalzenem Wasser abgekocht wurden, nebst den Hühnern in die Schüssel gelegt, und die Sauce durch's Sieb darübergeschüttet. Man gibt sie auch öfters mit Butterblümchen (Nr. 1714) zu Tisch.

674. Fricassirte Hühner.

Die rein geputzten, aufdressirten Hühner werden wie vorige bereitet und verschnitten, dann in der Einmachsauce weichgekocht, und im Kranz auf eine Platte angerichtet. Nun verrührt man drei Eigelb mit einem Eßlöffel Wasser, gibt darein einen Eßlöffel zerlassene Butter, drückt den Saft einer halben Zitrone daran, gießt dieß zu der Sauce in das Kastrol, und richtet letztere, sobald sie heiß geworden ist (kochen darf sie bekanntlich nicht), durch's Sieb über die Hühner an.

675. Eingemachte Hühner mit Morcheln.

Wenn die nach Nr. 673 hergerichteten und verschnittenen Hühner auf die Platte angerichtet sind, werden die nach Nr. 416 gewaschenen und weichgekochten Morcheln mit dem Schaumlöffel herausgehoben und über die Hühner gelegt oder im Kranz darauf geordnet, und die wie vorige fricassirte Sauce durch's Sieb darübergegossen.

676. Eingemachte Hühner mit Champignons.

Man kocht einen Schöpflöffel Champignons, nachdem sie nach Nr. 417 gereinigt sind, mit den nach Nr. 673 hergerichteten Hühner in der Einmachsauce Nr. 241 weich, und richtet sie sodann mit den Hühnern an. — Können auch wie in Nr. 674 fricassirt werden.

677. Eingemachte Hühner mit Spargeln.

Die Spargeln werden, so weit sie nicht mehr holzig sind, abgeschnitten, je acht bis zehn Stück zusammengebunden und in Salzwasser weichgekocht, die nach Nr. 673 hergerichteten und fertig gekochten Hühner dann im Kranz auf eine Platte angerichtet, sämmtliche Spargeln in der Art abgeschnitten, daß die Köpfe möglichst gleich dastehen, nun zu einem einzigen Büschel zusammengenommen in die Mitte der Platte gestellt, und die fricassirte Sauce darübergegossen.

678. Eingemachte Hühner mit Blumenkohl.

Die Hühner werden nach Nr. 673 gekocht und angerichtet, der gereinigte, in Salzwasser abgekochte Blumenkohl zusammengenommen und als einzige Blume in die Mitte der Hühner gestellt, und die fricassirte Sauce darübergegossen.

Anmerkung. Die Einmachsauce bei den in Nr. 675 — 678 erwähnten Gemüsearten muß etwas dicker sein, als bei anderm Eingemachten. — Sehr schön sehen diese Platten aus, wenn etwas zerlassene Krebsbutter und ein Schöpflöffel grüne, schnell in Salzwasser abgekochte Brockelerbsen vor dem Auftragen darübergegeben, und sie mit Krebsschweifchen in gleicher Entfernung besetzt werden. — Jedes dieser Gerichte kann man auch in eine Butterpastete anrichten.

679. Eingemachte Hühner mit Reis.

Junge, geputzte, aufdressirte Hühner (Nr. 1725) werden auf der Brust mit abgeschälten, ausgekörnten Zitronenscheiben belegt und mit einer feingeschnittenen Speckschwarte überbunden, dann in ein Kastrol gelegt nebst einer zerschnittenen Zwiebel, einer halben gelben Rübe, einer halben Sellerie- und Petersilienwurzel, zwei Lorbeerblättern, einem kleinen Sträußchen Thymian

und Basilikum, sechs Pfefferkörnern, vier Gewürznelken, einer Prise englisch Gewürz, einer Zehe Knoblauch, nur wenig Salz und zwei Schöpflöffeln fetter Fleischbrühe. Das Kastrol wird nun passend bedeckt, die Hühner ganz langsam eine halbe bis dreiviertel Stunde leicht gedünstet, sodann rein abgegossen, das Fett über die Hühner geschüttet und diese warm gestellt. Hernach wird ein Stückchen Butter zerlassen und zwei Kochlöffel Mehl darin weiß geröstet, und dieß mit dem Absud der Hühner und etwas Fleischbrühe angerührt und aufgekocht, unterdeß zehn Loth Reis abgebrüht, mit Fleischbrühe, sechs Loth Butter und einer mit vier Nelken besteckten Zwiebel dick und weich eingekocht, und als Rand um die zum Serviren bestimmte Schüssel gelegt und etwas in die Höhe gestrichen. Die Hühner hebt man alsdann aus dem Fett, nimmt den Bindfaden und alles Andere rein ab, und legt erstere ganz oder verschnitten in den Reisrand, während man die Sauce durch ein Sieb schüttet, und die Hälfte über die Hühner gießt, die andere Hälfte extra dazu servirt. — Der Reis muß trocken, doch kernig weich sein, daß er ganz locker in die Schüssel gelegt werden kann.

680. Gedämpfte Hühner.

Dieses Gericht wird gleich jenem von Enten (Nr. 663) zubereitet, nur bleibt beim Dünsten der Zuthaten der Knoblauch und Majoran fort.

681. Gefüllter eingemachter Indian.

Nachdem der Indian abgestochen ist, wird er gerupft und über hellem Kohlenfeuer oder Spiritus abgesengt, dann ausgebeint (Nr. 1720), und auf einem Brett auseinandergebreitet und abgetrocknet. Nun bereitet man eine Hühnerfleischfarce (Nr. 1184), nimmt jedoch sechs Loth feingewiegten Speck und ein Ei mehr dazu, und füllt damit den Indian theils in den Kropf, theils in den Leib, worauf man ihn gut zunäht und dressirt (Nr. 1725). Er wird alsdann in ein mit Speckschwarten belegtes Kastrol gebracht, mit einigen

Abfällen von Kalbfleisch, rohem Schinken, Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln, zwei Lorbeerblättern und einem Sträußchen Thymian belegt, mit einem halben Kaffeelöffel Ingwer, Salz und wenigem Pfeffer gewürzt, so viel halb fette Fleischbrühe halb weißer alter Wein darübergegossen, daß der Indian bis zur Hälfte darinliegt, und dieser so zwei Stunden langsam gedämpft. Dann nimmt man ihn vom Feuer ab, und läßt ihn noch so lang in seinem Sude stehen, bis eine Portion Klößchen von Hühnerfleischfarce und grüne Klößchen (Nr. 94, 101) bereitet sind, welche man in leichter Fleischbrühe abkocht, und gleichfalls in ihrem Sud bei Seite stellt. Hernach werden in vier Loth zerlassener Butter zwei Kochlöffel Mehl leicht geröstet, mit dem Sud vom Indian abgerührt und zur Saucendicke aufgefüllt, eine Viertelstunde gut durchgekocht, abgefettet und durch's Sieb in ein anderes Geschirr gegossen, die Klößchen jetzt mit einem Schaumlöffel herausgehoben und in die Sauce gelegt, der Indian auf eine tiefe Platte gebracht, vom Faden befreit, die Klößchen sammt der Sauce darüber angerichtet, und das Ganze gleich heiß zu Tisch gegeben. — Beim Transchiren wird zuerst der Kropf sammt der Fülle zu schönen Scheiben geschnitten, dann der Indian transchirt, die Stückchen abwechslungsweise nebst der Fülle auf eine Platte gelegt, und das Ganze nun mit den Klößchen und der Sauce servirt.

682. Kapaun mit Reis.

Der rein geputzte, aufdressirte Kapaun (Nr. 1725) wird auf der Brust mit Zitronensaft eingerieben, damit er schön weiß bleibe, hernach von innen und außen mit wenigem Salz eingerieben, und mit einer gelben Rübe, einer mit Nelken besteckten Zwiebel und so viel Fleischbrühe, daß sie darübergeht, auf's Feuer gesetzt. So wird er zugedeckt eine halbe Stunde langsam gekocht, dann herausgenommen und die Brühe durchgeschüttet, nun acht Loth gewaschener Reis und etwas Muskatnuß mit der durchgeschütteten Brühe und dem Kapaun

langsam kernig weich und kurz eingedämpft, und letzterer alsdann herausgenommen. Ist der Reis zu trocken, so hilft man mit etwas Fleischbrühe. Er wird jetzt auf eine Platte angerichtet, der Kapaun darübergelegt, und eine Fricasseesauce (Nr. 242) extra damit zu Tisch gegeben. — Ist der Kapaun nicht fett, so kocht man mit dem Reis ein Stückchen Butter.

683. Eingemachte Tauben.

Die rein geputzten, ausgenommenen Tauben werden je in vier Theile geschnitten, diese in ein Kastrol auf Speckscheiben und zwei Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln gelegt, mit Salz und Pfeffer überstreut, zugedeckt langsam gedämpft, und dazu dann fein verwiegt Herz, Leber und Magen, von welch' letzterm man das Harte wegschneidet, gebracht. Wenn die Tauben gelb sind, werden sie herausgenommen, in den zurückgebliebenen Saft zwei Kochlöffel Mehl gegeben, dieß mit einem Glas Wein und einem Schöpflöffel Fleischbrühe abgerührt, und alsdann mit einem Sträußchen Majoran, einer Messerspitze Nelken und einer Zitronenschale aufgekocht. In diese Sauce legt man nun die Tauben, und kocht sie darin weich, richtet sie hernach auf eine Platte an, und gießt die abgefettete Sauce durch's Sieb darüber. — Kann man nach Belieben mit Kalbfleischklößchen, die zuvor in Fleischbrühe abgekocht wurden, in eine offene Butterpastete legen, und die Sauce dann darübergießen. Letztere wird auch öfters nicht durchgeschüttet.

684. Eingemachte Tauben mit Kräutern.

Drei junge Tauben werden ausgenommen und gut gereinigt, dann mit kaltem gesalzenen Wasser zum Feuer gesetzt, und so lange darauf gelassen, bis sie gehörig abgeschäumt sind. Nun nimmt man sie heraus, gibt sie in kaltes Wasser, wäscht sie ab, legt sie hernach auf einen Transchirteller, und verschneidet hier jede in vier Theile. Alsdann wird vier Loth Butter zerlassen, darin zwei Koch-

löffel Mehl sammt einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel und zwei Eßlöffel feingewiegter Petersilie weiß geröstet, solches mit zwei Schöpflöffel Fleischbrühe angerührt, und hierin die Tauben nebst einem kleinen Sträußchen oder einer halben Messerspitze gepulvertem Thymian oder Majoran, einem Lorbeerblatt und Muskatnuß eine Stunde langsam weich gedämpft, worauf man sie sammt den Kräutern in ihrer Sauce anrichtet, und nach Belieben mit Zitronensaft abschärft.

685. Taubenfricassee.

Wird nach voriger Nummer bereitet, nur müssen hiezu die Tauben ganz fett und weiß sein. Sind solche weich gedämpft, so werden sie ohne Sauce auf die Platte angerichtet, nun drei Eigelb mit einem Eßlöffel Wasser und eben so viel zerlassener Butter verrührt, der Saft einer halben Zitrone darangerührt, dieß an die Sauce gegossen, und solche sammt den Kräutern über die angerichteten Tauben geschüttet. Den Rand der Platte belegt man mit einem Kranz von Butterteig (Nr. 1716) oder mit Butterblümchen (Nr. 1714).

686. Eingemachte Tauben in Reis.

Werden ganz nach Nr. 679 bereitet.

687. Tauben im Blut.

Beim Abstechen wird das Blut in zwei Eßlöffel Essig aufgefangen und abgerührt, die gut gereinigten, in vier Theile verschnittenen Tauben nebst Herz, Leber und Magen mit einem Stückchen Butter, einigen Speckscheiben und zwei Eßlöffel Zwiebelscheiben dann in ein Kastrol gelegt, und ein Sträußchen Thymian, Salz, Pfeffer, zwei Lorbeerblätter, ein Stückchen von einem Selleriekopf, eine halbe gelbe Rübe und eine Petersilienwurzel beigefügt. Hierin läßt man die Tauben gelb andünsten und nimmt sie dann heraus. Nun wird in dem zurückgebliebenen Saft ein Kochlöffel Mehl geröstet, dieß mit einem Glas Wein und guter Fleischbrühe abgerührt und aufgekocht, und darin die Tauben langsam

vollends weichgekocht. Man richtet sie jetzt im Kranz auf eine Platte an, rührt an die Sauce einige Eßlöffel von dem Blut, womit sie dann nicht mehr kochen darf, richtet sie durch's Sieb über die Tauben an, und belegt den Rand der Platte mit dreieckigen, aus dem Schmalz gebackenen Semmelscheiben. — Werden öfters mit abgeschmälzten Nudeln oder einem gesalzenen Nudelschmarn servirt.

Anmerkung. Einen angenehmen Geschmack gibt jedem feinen Ragout, wenn man zwei bis drei Eßlöffel Provencer- oder Olivenöl heiß macht, einen Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel, eben so viel Petersilie und Körbelkraut einigemal darin aufkocht, und dieß beim Anrichten unter die Sauce rührt.

Fische.

688. Maskirter Karpfen.

Der geschuppte, ausgenommene und ausgewaschene Karpfen wird mit Salz und Pfeffer eingewürzt, mit Fischfarce (Nr. 1186), unter welche zwei Eßlöffel Kapern gerührt wurden, gefüllt, und gut zugenäht, dann mit Ausnahme des Kopfes und Schwanzes, welche frei bleiben müssen, mit verklopftem Ei bestrichen, und in eine mit Butter ausgestrichene Bratpfanne auf ein dünn ausgewalztes, nach der Gestalt des Fisches geschnittenes Blatt Butterteig auf den Bauch gelegt. Nun werden von messerrückendick ausgewalztem Butterteig Streifen geschnitten, diese mit einem besondern Ausstecher in der Art ausgestochen, daß sie von einer Seite Schuppen bilden, und damit nun der Fisch, so weit er mit Ei bestrichen ist, belegt, wobei an dem Schwanz angefangen und bis an den Kopf immer ein Streifen etwas über den andern, der letzte bis zu den Ohren gelegt wird. Der so belegte Fisch

wird jetzt sorgfältig mit verklopftem Ei bestrichen, und dann sogleich in gutem Ofen, wie jede warme Pastete, gut durchgebacken, wobei der Teig aufspringt und schuppenähnlich aussieht. Hernach richtet man den Fisch mit zwei Fischschaufeln sorgfältig auf eine Platte an, und gibt ihn mit einer Senf- oder Kapernsauce (Nr. 250, 260) zu Tisch. (Siehe Abbildung.) — Kann auch anstatt einer Pastete gegeben werden.

689. Blau abgesottener Karpfen.

Der Karpfen wird abgeschuppt, aufgeschnitten, ausgenommen und ausgewaschen, dann ganz oder in Stücken in eine Pfanne gelegt, und mit einem Schoppen kochendem Essig übergossen, was ihn blau färbt. Nun gießt man einen Schoppen alten Wein und noch so viel Wasser daran, daß der Fisch damit bedeckt ist, gibt vier Lorbeerblätter, ziemlich viel Salz, einen Kaffeelöffel ganzen Pfeffer, eine mit vier Nelken besteckte Zwiebel, eine Zitronenschale, einen halben Selleriekopf, eine gelbe Rübe und ein zusammengebundenes Sträußchen Petersilie dazu, und kocht den Karpfen zugedeckt ganz langsam eine halbe Stunde. Dann hebt man ihn mit zwei Fisch- oder Backschäufelchen behutsam auf eine Platte, belegt ihn mit abgezupfter Petersilie (im Winter benützt man Endivien, auch das Ausgeschoß der Rüben u. dergl.), und gibt ihn gewöhnlich mit Essig und Oel und in diesem Fall zugleich von seinem Absud auf die Platte oder nebenbei dazu, oder servirt ihn mit einer geschlagenen Fischsauce (Nr. 249), auch einer pikanten Buttersauce (Nr. 247). — Will man den Fisch weniger sauer, so nimmt man nur die Hälfte Essig dazu.

690. Blau abgesottener Karpfen mit den Schuppen.

Hiezu verwendet man nur Karpfen von sechs bis acht Pfund auch noch größere. Diese werden nicht abgeschuppt, nur ausgenommen, und der Kopf, damit er nicht zu sehr verfetze, mit einem schmalen Streifen Leinwand überbunden. Im Uebrigen wird der Fisch wie vorhergehender behandelt und beendet, blos läßt man ihn ganz, kocht ihn in einer

Fischpfanne, und nimmt zum Uebergießen einen Theil mehr Essig und zum Absud einen Theil mehr Wein und Wasser und ein Stückchen Butter. Man richtet ihn sodann auf eine mit Petersilie belegte Platte an, nimmt den Leinwandstreifen ab, und servirt den Karpfen mit Essig und Oel, oder mit der Sauce Nr. 249 oder 247. — So ein großer Fisch nimmt sich schön aus, wenn er auf ein mit einer Serviette überspanntes Brettchen angerichtet, letzteres dann über eine Platte gelegt, und das Ganze mit Petersilie garnirt wird.

Anmerkung. Der Schleim der Fische trägt sehr viel dazu bei, sie blau zu machen. Daher muß man den Karpfen auf einem mit Wasser genäßten Brett ausnehmen, und beim Auswaschen sorgfältig darauf achten, daß der Schleim nicht mit entfernt werde; man kann ihn zu dem Ende auch nur mit einem reinen Tuch auswischen.

691. Blau abgesottener Karpfen auf gewöhnliche Art.

Bereitet man ganz nach Nr. 689, nur wird kein Wein dabei verwendet. Man servirt ihn mit einer pikanten Sauce, oder mit Essig und Oel.

692. Karpfen mit Meerrettig.

Ein fetter Karpfen wird geschuppt, ausgenommen, ausgewaschen und blau abgesotten, ganz nach Nr. 689, nur mit dem Unterschied, daß man ein Stückchen Butter zum Absud nimmt, und dafür die Zitrone wegläßt. Alsdann wird roher Meerrettig mit einem Messer fein geschabt, und dergestalt über den heiß angerichteten Fisch gelegt, daß er mit Ausnahme des Kopfes und Schwanzes ganz damit bedeckt ist. Die Platte belegt man mit Petersilie, und gibt etwas von dem Absud extra dazu.

693. Karpfen in Fricasseesauce.

Ein größerer Karpfen wird ganz, der kleine in Stücke geschnitten nach Nr. 689 blau abgesotten, dann auf eine Platte angerichtet, und eine etwas dicke Fricasseesauce (Nr. 242) oder eine fricassirte Sardellensauce (Nr. 257) in der Art darüber angerichtet, daß Kopf und Schwanz rein bleiben, der übrige Fisch aber dicht damit bedeckt ist.

694. Abgeschmälzter Karpfen.

Nachdem der Karpfen geschuppt, ausgenommen und ausgewaschen ist, kocht man ihn, entweder ganz oder in Stückchen verschnitten, in Salzwasser nebst einer mit Nelken gespickten Zwiebel und einem zusammengebundenen Sträußchen Petersilie langsam ungefähr eine halbe Stunde fertig. Nun werden zwei Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln und eben so viel Petersilie in sechs Loth Butter weich gedämpft, nach Belieben etwas Zitronensaft darangedrückt, eine Messerspitze Salz und eben so viel Pfeffer dareingerührt, und dieß über den angerichteten Fisch gegossen. Er kann dann ohne alles Weitere, aber auch mit roh abgeschälten, in Salzwasser mit einem kleinen Stückchen Butter abgekochten Kartoffelschnitzen aufgetragen werden.

695. Schwarzer Karpfen.

Der geschuppte, ausgenommene und ausgewaschene Karpfen wird in Stücke geschnitten, diese in einer eisernen Pfanne nebst Salz, ganzem Pfeffer, zwei bis drei Lorbeerblättern, einer mit Nelken gespickten Zwiebel, einer halben geputzten Sellerie und gelben Rübe, Lauch, einem Sträußchen zusammengebundener Petersilie, einem halben Schoppen gutem Essig und so viel Wasser, daß der Fisch ganz damit überdeckt ist, langsam weichgekocht, und dann warm gestellt. Unterdeß wird zwei Kochlöffel Mehl und eben so viel geriebenes Weißbrod in heißem Schmalz gelbbraun geröstet, dieß mit einem Glas altem Wein und dem Fischabsud zur gehörigen Dicke abgerührt und aufgekocht, und nun nebst acht bis zwölf verklopften Nußkernen in die eiserne Pfanne gebracht, wo man die Sauce eine halbe bis dreiviertel Stunde langsam kochen läßt. Nach dieser Zeit wird das Fett abgenommen, die Sauce durch's Sieb über den angerichteten Fisch gegossen, dieser mit feingeschnittener Zitronenschale bestreut, und sogleich zu Tisch gegeben. — Durch die Nußkerne und das Kochen in der eisernen Pfanne wird die Sauce

schwarz, daher darf keines von Beiden übersehen werden. Wäre sie jedoch nicht schwarz genug, so wird mit gebranntem Zucker (Nr. 1696) nachgeholfen.

696. Schwarzer Karpfen auf gewöhnliche Art.

Wenn der Karpfen abgeschlagen, geschuppt, ausgenommen und rein abgewaschen ist, steche man ihn am Bauch gegen den Schwanz hin, fasse ihn dann beim Kopf, und lasse das Blut in eine Schüssel, worin zwei Eßlöffel Essig sind, laufen. Nun nehme man den Fisch aus, zertheile ihn in Stücke, bestreue diese mit Salz und lasse sie einige Zeit ruhen, röste dann in der eisernen Pfanne, worin der Fisch gekocht wird, drei Kochlöffel Mehl in heißem Schmalz schön braun, rühre es mit Fleischbrühe oder an Fasttagen mit Fastenbrühe an, gebe zwei Zwiebeln, zwei Lorbeerblätter, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, etwas Pfeffer, eine Messerspitze gestoßene Nelken und einen halben Schoppen Essig dazu, lasse dieses zusammen einigemal aufkochen, lege jetzt den hergerichteten Fisch darein, und koche ihn so noch eine gute halbe Stunde langsam weich. Alsdann wird er auf eine Platte angerichtet, an die Sauce das Blut gegeben und damit untereinander gerührt, und diese nun durch's Sieb über den angerichteten Fisch gegossen. — Die Sauce soll glänzend schwarz aussehen, und so dick sein, daß sie dicklich über den Fisch läuft.

697. Karpfen auf böhmische Art.

Der drei bis vier Pfund schwere Karpfen wird geschuppt, ausgenommen, ausgewaschen und in beliebige Stücke geschnitten. Hernach wird in einem Stückchen Butter oder Schmalz zwei Kochlöffel Mehl dunkelbraun geröstet, dieß mit einer Maß starkem Bier und einem halben Schoppen Weinessig abgerührt, und mit einer mit vier Nelken besteckten Zwiebel, einigen Petersilienwurzeln, einer halben verschnittenen Sellerie, einer halben gelben Rübe, sechs Loth

geriebenem Lebzelten, drei bis vier Lorbeerblättern, einem Sträußchen Thymian, der Schale einer halben Zitrone, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und einem Stückchen Zimmt zusammen einigemal aufgekocht, worauf die Fischstücke dareingelegt und eine halbe Stunde fertig gekocht, sodann in eine tiefe Platte herausgehoben und warm gestellt werden. Nun läßt man die Sauce noch zur gehörigen Saucendicke einkochen, nimmt dann das Fett davon ab, drückt den Saft einer halben Zitrone daran, und gießt sie durch's Sieb über den Fisch. — Sehr schön sieht dieser Karpfen aus, wenn man ihn auf folgende Art verziert: Es werden ganz kleine Zwiebelchen aus dem Schmalz gelb gebacken und über den Fisch gestreut, eben so sechs bis acht in Salzwasser abgekochte Krebse im Kranz darauf geordnet, und die Platte mit einem Kranz von Butterteig (Nr. 1716) belegt.

698. Karpfen auf jüdische Art.

Anderthalb Schoppen Essig und drei Schoppen Wasser, zwei verschnittene Zwiebeln, zwei Lorbeerblätter, eine Messerspitze Nelken, eben so viel Pfeffer, eine Zitronenschale und zwei Eßlöffel Salz wird zusammen eine Viertelstunde abgekocht, dann durch's Sieb gegossen, das Abgegossene in ein Kastrol oder eine Pfanne gebracht, und nun drei Pfund hergerichteter, in Stücke geschnittener Karpfen nebst einem Viertelpfund geriebenem Lebzelten und zehn bis zwölf Loth Zucker dareingelegt. Das Ganze wird nun zugedeckt langsam eine gute halbe Stunde gekocht, während welcher Zeit der Fisch weich und die Sauce glänzend dicklich und von pikantem süßlichen Geschmack sein wird. — Gewöhnlich legt man Butterteigblümchen oder einen Rand von Butterteig um die Schüssel.

699. Gebratener Karpfen in Senfsauce.

Der geschuppte, ausgenommene und ausgewaschene Karpfen wird mit Salz und Pfeffer eingerieben, und in eine Bratpfanne auf den Bauch gelegt, dann zwei bis drei Eß-

löffel feingeschnittene Zwiebeln, zwei Lorbeerblätter, zwei Eßlöffel geriebenes Weißbrod, geriebene Muskatnuß, ein Glas alter Wein, ein Schöpflöffel Fleischbrühe oder Wasser, ein Viertelpfund frische Butter, Zitronenschale und zwei Eßlöffel Senf dazugegeben, und der Fisch im Ofen während öfterem Begießen mit zerlassener Butter langsam gebraten. Ist er fertig, so wird er mit zwei Fischschäufelchen auf die Platte angerichtet, die Sauce, mit starker Fleischbrühe gehörig verdünnt, durch's Sieb getrieben, und unter den Fisch heiß angerichtet.

700. Gebratener Karpfen mit Kräutern.

Nachdem der Karpfen hergerichtet ist, wird er in Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und in eine Bratpfanne gelegt, zwei Eßlöffel geschnittene Zwiebel, eben so viel feingeschnittene Petersilie, ein Löffel feingeschnittener Estragon, eine feingewiegte Zitronenschale und ein Stück Butter dazugegeben, und der Fisch im Ofen, unter Begießen von einigen Eßlöffeln Wasser oder Fleischbrühe, eine halbe Stunde gebraten. Ist er durchaus weich, so wird er sammt Saft und Kräutern angerichtet.

701. Gedämpfter Karpfen.

Wenn der Karpfen geschuppt, ausgenommen und ausgewaschen ist, wird er in Stücke geschnitten, diese mit Salz und Pfeffer bestreut, dann in einer Pfanne ein Stück Butter zerlassen, und der Fisch nebst zwei Eßlöffel feingeschnittenen Zwiebeln dareingelegt, zugedeckt und ein wenig abgebraten. Hernach wird er mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit einer Zitronenschale, Petersilie, Nelken, dem Saft einer halben Zitrone, einem Gläschen altem Wein, einer halben Messerspitze Safran, zwei Schöpflöffeln Fleischbrühe und ein wenig Muskatnuß langsam weich gedämpft, nun mit einem Fischschäufelchen auf die Platte herausgehoben, und die Sauce durch's Sieb darübergegossen.

702. Gebackener Karpfen.

Der wie voriger hergerichtete Karpfen wird in beliebige Stücke geschnitten, diese mit Salz und Pfeffer bestreut, und eine Stunde übereinander gelegt. Alsdann wird er in einer Mischung von Mehl und Brodmehl umgekehrt, aus heißem Schmalz schön gelb und rösch gebacken, nun auf die Platte angerichtet, mit einer Handvoll aus dem Schmalz gebackener Petersilie (Nr. 1778) bestreut, und sogleich zu Tisch gegeben. — Schöner sieht der Fisch aus und besser ist er, wenn er nach dem Einwürzen in Mehl umgekehrt, dann in verklopfte Eier getaucht und mit Semmelbröseln bestreut, und hernach erst aus heißem Schmalz gelb gebacken wird.

703. Gebackener Karpfen auf andere Art.

Ist der Karpfen wie voriger hergerichtet, in Stücke geschnitten und mit Salz und Pfeffer gewürzt, so läßt man ihn eine Stunde ruhen. Hernach werden die Stücke in Mehl umgewälzt, sodann jedes durch frisches Wasser gezogen, nun in einer Mischung von Semmel- und gewöhnlichem Mehl umgekehrt, und aus heißem Schmalz gelb gebacken.

Anmerkung. Beim Backen der Fische ist sehr zu beachten, daß daß das Schmalz gehörig heiß ist: wenn es anfängt zu rauchen, so ist es Zeit den Fisch einzulegen. Ist es nicht heiß genug, so werden die Fische nicht rösch; ist es aber zu heiß, so werden sie von außen braun, ehe sie von innen fertig sind. Sind es große Stücke, so macht man auf der obern Seite schiefe Einschnitte.

704. Rogen oder Beuschel von Karpfen.

Der Rogen wird nur vom Karpfen behalten. Gibt man letztern mit einer Sauce, so wird der Rogen in Salzwasser mit etwas Essig abgesotten, und zu dem Fisch gelegt; im andern Fall wird er in Butter und feingeschnittenen Zwiebeln eine Viertelstunde geröstet, kurz vor dem Anrichten dann etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft darangethan, und derselbe, nachdem er noch einigemal umgeröstet wurde, mit gebähten Semmelscheiben zu Tisch gegeben.

705. Blau abgesottener Hecht.

Der Hecht wird ganz nach Nr. 689 blau abgesotten, wenn er auf die Platte angerichtet ist mit Petersilie bekränzt, und mit Essig und Oel oder mit einer Kapernsauce (Nr. 260) gegeben.

Anmerkung. Bei allen Hechten ist es gut, wenn dieselben, nachdem sie getödtet sind, einen Tag, oder falls dieß die Witterung nicht erlaubt, wenigstens einige Stunden abliegen können, indem ihr Fleisch viel härter ist, als das der andern Fische.

706. Hecht in Buttersauce.

Der drei bis vier Pfund schwere Hecht ist hiezu immer der beste. Er wird abgeschuppt, ausgenommen und ausgewaschen, dann in beliebig große Stücke geschnitten, diese in einem Kastrol mit Salz, Pfeffer, einer mit vier Nelken gespickten Zwiebel, vier Lorbeerblättern, einem Glas Essig, einem Sträußchen Thymian, gleichviel Estragon und eben so viel Petersilie auf's Feuer gesetzt, und so viel Wasser darangegossen, daß der Fisch damit bedeckt ist. So läßt man ihn langsam weich kochen. Unterdeß wird eine Buttersauce (Nr. 247) bereitet, solche mit Zitronensaft gesäuert, der Fisch nun auf eine tiefe Platte angerichtet, und die Sauce darübergegossen. — Hiezu gibt man gewöhnlich kleine Backereien von Butterteig.

707. Eingemachter Hecht in grüner Sauce.

Eine kleine Handvoll Petersilie, eben so viel Spinat, etwas Körbelkraut und einige feine Zwiebelrohre werden schnell in Salzwasser etlichemal überkocht, dann herausgenommen, durch kaltes Wasser gezogen, fest ausgedrückt und fein gewiegt. Unterdeß wird ein Hecht geschuppt, ausgenommen, ausgewaschen, in Stücke geschnitten und in ein Kastrol gebracht nebst einem guten Stück Butter, Salz, wenigem Pfeffer, den gewiegten Kräutern, zwei Eßlöffel Kapern, zwei Zwiebeln und Zitronenschale. Dann stäubt man zwei Eßlöffel Mehl darüber, füllt mit einem Glas altem Wein und etwas Fleischbrühe auf, und dünstet den Fisch bedeckt so lange, bis er durchaus weich und fertig ist, was ungefähr eine

halb bis dreiviertel Stunde Zeit erfordert, wo dann der Saft einer halben Zitrone darangedrückt und der Fisch sammt seiner Sauce angerichtet wird. — An Fasttagen wird, statt der Fleischbrühe, Fastenbrühe verwendet.

708. Abgeschmälzter Hecht.

Der Hecht wird gleich dem abgeschmälzten Karpfen (Nr. 694) abgekocht. Wenn er auf die Platte angerichtet ist, wird ein Kranz von roh abgeschälten, in Salzwasser mit wenigem Butter abgekochten Kartoffelschnitzen oder rund gedrehten Kartoffeln darumgelegt, unterdeß ein Viertelpfund Butter zerlassen, zwei Eßlöffel Zwiebeln und eben so viel Petersilie darin abgedämpft, eine Messerspitze Salz und etwas Pfeffer dareingerührt, und das Ganze sogleich damit übergossen.

709. Gebackener Hecht.

Wird ganz nach Nr. 702 und 703 behandelt.

710. Gebackener Hecht gedünstet.

Hiezu verwendet man nur kleinere Hechte von anderthalb Pfund, welche man ausnimmt, wäscht und über den Rücken abhäutet, das heißt: man setzt ein naßgemachtes scharfes, dünnes Messer beim Schwanze an, und fährt damit unter leichtem Druck gegen den Kopf, wodurch die schuppige Haut in Bändern abgeschnitten wird, und der Fisch weiß und rein daliegt. Nun schneidet man fein länglich zu gleichen Theilen Speck und Sardellen, spickt damit den abrasirten Fisch mittelst einer Spicknadel schön gleich, und würzt ihn mit Salz und Pfeffer ein, worauf man ihn aufdressirt (Nr. 1731) und eine Stunde stehen läßt. Nach dieser Zeit wird Schmalz heiß gemacht, der Fisch nun von allen Seiten mit einer Mischung von Mehl und Brodmehl bestreut, in heißem Schmalz gelb gebacken, dann behutsam umgewendet und auch von der andern Seite gelb gebacken, hernach mit zwei Fischschäufelchen aus dem Schmalz gehoben, und in folgende Sauce gelegt: In einem Stück zerlassener Butter werden zwei Kochlöffel Mehl und zwei Eßlöffel Semmelmehl gelb geröstet, dann ein Eßlöffel Zwiebel und eben so viel

Petersilie darin abgedämpft, ein Lorbeerblatt, ein Blättchen Muskatblüte, eine Zitronenscheibe, eine Messerspitze Pfeffer und zwei bis drei Schöpflöffel gute Fleischbrühe oder an Fasttagen Wasser oder Erbsenbrühe dazugegeben, dieß zusammen eine halbe Stunde durchgekocht, hernach durch's Sieb getrieben, wieder auf's Feuer gesetzt, ein Eßlöffel Senf und ein Eßlöffel Kapern dazugethan, und nun der Fisch zugedeckt eine Viertelstunde langsam im Ofen oder auf dem Herd gedämpft. Alsdann hebt man ihn sorgfältig auf die Platte heraus, und richtet die Sauce darüber an. — Kann auch in Stücke geschnitten werden; die Zubereitungsart bleibt hiebei dieselbe.

711. Gebratener Hecht gespickt.

Wird wie voriger hergerichtet und abrasirt, und über den Rücken mit fein länglich geschnittenem Speck und eben so geschnittenen Sardellen abwechslungsweise gespickt, nun aufdressirt (Nr. 1731), in eine mit Butter bestrichene Bratpfanne gelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit zerlassener Butter und einem Schöpflöffel Fleischbrühe übergossen, und in heißem Ofen unter öfterem Begießen mit der eigenen Sauce eine halbe Stunde langsam gebraten. Den fertigen Hecht richtet man auf eine Platte an, und gibt ihn mit einer Sardellensauce (Nr. 256) zu Tisch.

712. Gebratener Hecht mit saurem Rahm.

Der geschuppte, ausgenommene und ausgewaschene Hecht wird in beliebig große Stücke geschnitten, diese in ein flaches Kastrol oder eine Bratpfanne gelegt, mit Salz, Pfeffer, einigen Zwiebelscheiben und einem Lorbeerblatt gewürzt, wenn es ein dreipfündiger Hecht ist mit vier Loth zerlassener Butter und einem Schoppen saurem Rahm begossen, und hernach in heißem Ofen eine halbe Stunde langsam gebraten, unter welcher Zeit man den Fisch öfters mit seiner eigenen Sauce begießt. Kurz vor dem Anrichten wird er mit zwei Eßlöffel geriebenem Parmesankäs bestreut, doch kann dieser auch ganz

gut fortbleiben. Wenn er auf die Platte angerichtet ist, wird die mit etwas Zitronensaft abgeschärfte, mit weniger Fleischbrühe oder Wasser verdünnte Sauce daruntergegossen, nachdem Lorbeerblatt und Zwiebelscheiben zuvor aus derselben herausgenommen sind. Man gibt hiezu jede Art zubereitete Kartoffeln, namentlich die aus dem Schmalz gebackenen.

713. Geblätterter Hecht in einer Butterpastete.

Uebriggebliebener Hecht wird in kleine Theile gezupft und sorgfältig ausgegrätet, dann mit einem Stückchen Butter behutsam durchwärmt, mit einer Buttersauce (Nr. 247) hinreichend begossen, untereinander gemengt, mit Zitronensaft, Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und in eine offene Butterpastete (Nr. 526) angerichtet.

714. Blau abgesottene Forellen.

Eine Hauptbedingung bei den Forellen ist, daß sie noch lebend in die Küche kommen. Sobald sie getödtet sind, nimmt man sie auf ein stark genäßtes Brett, damit der Schleim nicht abgewischt werde, worauf man sie ausnimmt, sorgfältig auswäscht und aufdressirt (Nr. 1731). Nun werden sie in ein Kastrol gereiht, mit einem Schoppen kochendem Weinessig übergossen, was sie sogleich blau färbt, und alsdann auf dieselbe Weise blau abgesotten, wie es bei dem Karpfen Nr. 689 beschrieben ist. Sind sie fertig gekocht, was in einer guten Viertelstunde der Fall ist, so richtet man sie auf eine Platte an, auf welche zuvor eine Serviette gedeckt und am Rand der Platte herum abwärts bauschig umgebogen wurde, belegt sie mit abgezupfter Petersilie, und gibt sie mit einer Buttersauce (Nr. 247) oder geschlagenen Fischsauce (Nr. 249), oder mit Essig und Oel. — Sehr hübsch sehen die Forellen aus, wenn sie, nachdem sie angerichtet sind, mit in feine Blättchen geschnittenen Krebsschweifchen belegt, oder in deren Ermangelung mit feingehackten rothen Rüben besprengt und verziert werden.

Anmerkung. Forellen dürfen nie in den kochenden Sud gebracht werden, da sie sonst augenblicklich aufspringen.

715. Forellen in Fricasseesauce.

Es wird eine Fricasseesauce (Nr. 242) bereitet, diese mit einem weitern Eßlöffel Zitronensaft abgeschärft und auf die Platte angerichtet, die wie vorhergehende blau abgesottenen Forellen dann daraufgelegt, mit einem Eßlöffel Kapern überstreut, mit in feine Blättchen geschnittenen Krebsschweifchen belegt, und die ganze Platte mit einem Kranz von Butterteig (Nr. 1716) eingefaßt.

716. Gebackene Forellen.

Wenn die Forellen hergerichtet und zum Backen dressirt (Nr. 1732) sind, werden sie gleich dem Karpfen Nr. 702 zubereitet und beendet.

717. Gebratene Forellen.

Bereitet man nach Nr. 711, und gibt sie mit einer Kapernsauce (Nr. 260) zu Tisch.

718. Blau abgesottener Salm.

Die Zubereitung ist wie bei dem Karpfen Nr. 689, nur wird immer starker rother Wein und zwar ein Theil mehr genommen. Warm servirt man diesen Salm mit einer Buttersauce (Nr. 247), kalt aber mit Essig und Oel.

719. Salm mit Kartoffeln.

Hiezu verwendet man immer einen kleinen Salm. Dieser wird leicht abgeschuppt, ausgenommen, dressirt (Nr. 1731) und wie voriger abgesotten, und zu gleicher Zeit roh abgeschälte, rund gedrehte Kartoffeln in Salzwasser und einem Stückchen Butter weichgekocht. Dann richtet man den Fisch auf die Platte und die Kartoffeln in die Mitte gehäuft an, und gibt ein Viertelpfund zerlassene, mit etwas Salz und ein klein wenig Zitronensaft aufgekochte Butter extra dazu.

720. Gebratener Salm.

Nachdem der Salm rein geputzt ist, wird er in zweifingerbreite Stückchen geschnitten, diese mit Salz und Pfeffer

bestreut, und eine Stunde übereinander gelegt. Nun wird ein Rost mit Butter oder Oel eingeschmiert, der Fisch von beiden Seiten mittelst eines Pinsels mit zerlassener Butter, worunter etwas Zitronensaft gedrückt ist, bestrichen, auf guter Glut unter österem Begießen mit zerlassener Butter gebraten, dann auf eine warme Platte angerichtet, und mit verschnittenen Zitronen oder mit einer Kapernsauce (Nr. 260) servirt.

721. Blau abgesottener Lachs.

722. Lachs mit Kartoffeln.

723. Gebratener Lachs.

Diese drei Gerichte werden ganz wie jene gleichen Namens vom Salm (Nr. 718—720) zubereitet.

724. Gebratene Rothfische.

Werden ganz wie der gebratene Salm (Nr. 720) zubereitet.

725. Blau abgesottener Aal.

Um den Aal zu tödten, wird er mit einem Tuch beim Kopf genommen, und mehreremal mit dem Rücken auf den Tisch geschlagen, oder es wird ihm ein Nagel durch den Kopf gedrückt, und dieser alsdann auf ein Brett befestigt. Nun wird mit einem scharfen Messer die Haut ringsum am Kopfe leicht abgelöst, und der Aal ein wenig mit Salz bestreut, damit man ihn besser halten kann; ist die Haut eine Handbreit überbogen, so wird sie mit dem Tuch gefaßt und herabgezogen, worauf der Fisch wie jeder andere aufgeschnitten, ausgenommen, ausgewaschen, und in dreifingerbreite Stückchen geschnitten, im Uebrigen ganz nach Nr. 689 behandelt wird. Man richtet ihn nun auf eine mit einer Serviette belegte Platte gehäuft an, garnirt ihn mit gebackener Petersilie (Nr. 1778), und gibt ihn mit Essig und Oel oder mit einer Buttersauce (Nr. 247) zu Tisch.

726. Aal in Fricasseesauce.

Man koche den wie vorigen hergerichteten und in Stückchen geschnittenen Aal in einer Einmachsauce (Nr. 241) langsam weich, und richte ihn ohne Sauce auf eine Platte an, verklopfe nun drei Eigelb mit einem Eßlöffel Wasser und eben so viel Zitronensaft, rühre dieß in die Sauce, und gieße letztere, ohne sie mehr kochen zu lassen, durch ein Sieb über die Fischstückchen.

727. Aal auf dem Rost gebraten.

Ein nach Nr. 725 abgestreifter, ausgenommener Aal wird in dreifingerbreite Stückchen geschnitten, solche mit Salz und Pfeffer bestreut, und eine Stunde übereinander gelegt. Nun macht man von Holz feine Spießchen, steckt an jedes drei bis vier Aalstückchen, und zwischen diese immer von der einen Seite ein Salbeiblatt und von der andern ein Lorbeerblatt. Sind alle Stückchen so hergerichtet, so werden sie auf einen mit Speck bestrichenen Rost gelegt, dieser auf Glut gestellt, die Stückchen von beiden Seiten schön gelb gebraten, und während dem Braten mit geriebenem Brod bestreut. Nun streift man sie von den Spießchen ab, richtet sie auf eine warme, am Rand mit Zitronenschnitzen belegte Platte an, und trägt sie sogleich auf. — Der Aal kann auch in ein butterbestrichenes Papier gebunden und auf dem Rost gebraten werden; wenn das Papier abgenommen und er auf die Platte gelegt ist, wird er dann mit einer Paradiesäpfelsauce (Nr. 264) zu Tisch gegeben.

728. Aal am Spieß gebraten.

Der Aal wird wie obiger vorbereitet, auch auf dieselbe Art an Spießchen gesteckt, letztere alsdann an den größern Spieß gebunden, und der Fisch während dem Braten mit Brodmehl bestreut. Den Plattenrand belegt man ebenfalls mit Zitronenscheiben.

729. Aal in der Pfanne gebraten.

Wenn der Aal nach Nr. 725 hergerichtet ist, wird er in dreifingerbreite Stückchen geschnitten, unterdeß eine Zehe Knoblauch verrieben, mit einem halben Schöpflöffel Wasser aufgekocht und durchgeschüttet, wenn dieß Knoblauchwasser erkaltet ist die Aalstückchen dareingetaucht, dann jedes mit Salz und Pfeffer eingewürzt, und eine Stunde stehen gelassen. Von Weißbrod (Semmel) werden nun runde Scheiben geschnitten, die Aalstückchen je auf einer Seite mit einem Salbeiblättchen, auf der andern mit einer Brodschnitte belegt, und dieses mit Bindfaden angebunden. Alsdann wird ein gutes Stück Butter in ein Kastrol gethan, die Aalstückchen darin auf nicht zu starkem Feuer auf beiden Seiten langsam fertig und gelb gebraten, hernach aufgebunden, sammt dem Brod auf die Platte angerichtet, und mit verschnittenen Zitronen und einem Stückchen Kräuterbutter (Nr. 234, 235) zu Tisch gegeben. — Kann eben so gut auch im Ofen gebraten werden.

730. Aalraupe.

Ist in allen Zubereitungsarten ganz dem Aal gleich.

731. Wels.

Wird nach Nr. 725 blau abgesotten, nur nimmt man zu dem Absud etwas Knoblauch, und gibt den Fisch immer ganz mit Essig und Oel auf den Tisch.

732. Blau abgesottener Rheinlanke.

Die Zubereitung geschieht nach Nr. 718. Soll der Fisch ganz auf den Tisch kommen, so wird er in einer Fischwanne gekocht, dann auf ein mit einer Serviette umwundenes Brettchen angerichtet, dieses auf eine Platte gestellt, der Fisch mit Petersilie bekränzt, und mit Essig und Oel oder mit einer Buttersauce (Nr. 247) zu Tisch gegeben.

733. Rheinlanke mit Kartoffeln.

734. Gebratener Rheinlanke.

Diese beiden unterliegen ganz derselben Behandlung wie die Salme gleichen Namens (Nr. 719, 720).

735. Drüschen blau abgesotten.

Werden wie die Forellen Nr. 714 bereitet, nur nicht dressirt, weil sie sich beim Kochen von selbst krümmen.

736. Gebackene Drüschen.

Die Drüschen werden ausgenommen, ausgewaschen, mit Salz und Pfeffer eingewürzt, in den Leib ein halbes Salbeiblatt gelegt, und sodann wie die gebackenen Karpfen (Nr. 702, 703) beendet.

737. Blau abgesottene Schleien.

738. Abgeschmälzte Schleien.

739. Gebackene Schleien.

Nachdem die Schleien getödtet sind, werden sie leicht abgeschuppt, mit Salz abgerieben, abgewaschen, dann ausgenommen, ausgewaschen, und ganz oder in Stückchen geschnitten wie die Karpfen gleichen Namens (Nr. 689, 694, 702, 703) beendet.

740. Gangfische.

Werden geschuppt, ausgenommen, ausgewaschen, mit Salz und Pfeffer eingewürzt, und so eine halbe Stunde liegen gelassen, nun auf einen mit Speck bestrichenen, heiß gemachten Rost gelegt, auf Kohlen gestellt, und auf beiden Seiten leicht gelb gebraten, doch so, daß sie nicht ausgetrocknet sind.

741. Gebratene Renken.

Die Renken sind etwas größer als die Gangfische. Sie werden geputzt, ausgenommen und ausgewaschen, dann mit Salz und Pfeffer eingerieben, ein Lorbeerblatt in ihren Bauch gelegt, auf einem mit Speck bestrichenen Rost auf Kohlen

gelb gebraten, und mit Essig und Oel, oder auch mit zerlassener Butter, womit etwas Zitronensaft vermengt wurde, servirt.

742. Blaufellchen.

Werden gebraten wie die Gangfische (Nr. 740), nur bestreicht man sie mittelst eines kleinen Pinsels während dem Braten mit zerlassener Butter, und wer den Geschmack vom Salbei liebt, kann ein Blatt davon in den Bauch legen. Man gibt sie mit Essig und Oel zu Tisch. — Sie können auch in der Pfanne gebraten werden. Nachdem sie eingewürzt und eine halbe Stunde übereinander gelegen sind, werden sie in Mehl umgekehrt, in einer flachen Pfanne in heißem Schmalz von beiden Seiten gelb- und durchgebraten, dann angerichtet und warm gestellt. In dem zurückgebliebenen Fett wird ein Stückchen Butter, zwei Eßlöffel Essig, ein Eßlöffel feine Zwiebelscheiben und drei bis vier Eßlöffel Wasser einigemal aufgekocht, die Sauce nun durch's Sieb gegossen, und nebst Zitronenschnitzen und Kräuterbutter (Nr. 234, 235) mit den Fischen aufgetragen.

743. Blaufellchen auf andere Art.

Nachdem die Fische geschuppt, ausgenommen und ausgewaschen sind, werden sie mit Salz und Pfeffer eingewürzt, und eine Stunde liegen gelassen, dann ein Lorbeerblatt in ihren Bauch gelegt, und sie in Mehl umgekehrt. Unterdeß wird in einer Pfanne ein Stück Butter zerlassen, zwei verschnittene Zwiebeln nebst den Fischen dareingegeben, diese von beiden Seiten langsam gelb darin gebraten, während dem Braten einigemal mit Zitronensaft beträufelt, und alsdann sammt den Zwiebeln und der Butter auf eine warme Platte angerichtet.

744. Abgeschmälzte Bärschlinge (Krätzerlinge) mit Kartoffeln.

Da die Schuppen hart anliegen, schuppt man die Bärschlinge gewöhnlich mit Hülfe eines Reibeisens ab, nimmt und

wäscht sie dann aus, und läßt sie, wenn es die Zeit erlaubt, einen halben Tag abliegen, weil ihr Fleisch hart ist. Sie können ganz gelassen oder in Stücke geschnitten werden, im Uebrigen bereitet man sie wie den abgeschmälzten Karpfen (Nr. 694). Wenn die Fische angerichtet sind, wird ein Kranz von roh abgeschälten, rund gedrehten, in Salzwasser mit einem Stückchen Butter abgekochten Kartoffeln herumgelegt, unterdeß ein Stückchen Butter zerlassen, ein Eßlöffel Zwiebel und eben so viel Petersilie weich darin gedämpft, etwas Salz und Pfeffer daruntergerührt, und dieß über Fisch und Kartoffeln gegossen.

745. Gebackene Bärschlinge.

Wenn sie wie vorige hergerichtet sind, werden über den Rücken Einschnitte gemacht, die Fische nun mit Salz und Pfeffer bestreut und wie vorige liegen gelassen, und sodann wie der gebackene Karpfen (Nr. 702, 703) bereitet.

746. Gebratene Aeschen.

Nachdem die Fische abgeschuppt, ausgenommen und ausgewaschen sind, schneidet man sie in beliebige Stückchen, bestreut diese mit Salz und Pfeffer, bratet sie auf dem Rost oder in der Pfanne unter fortwährendem Beträufeln mit Butter, welche mit etwas Zitronensaft vermengt ist, und servirt sie mit verschnittenen Zitronen und einem Stückchen Kräuterbutter (Nr. 234, 235).

747. Barbe in saurer Sauce.

Die Barbe wird rein geputzt, in Stückchen geschnitten, und diese mit etwas Salz bestreut. Unterdeß bereitet man folgende Sauce: Drei Kochlöffel Mehl wird in einem Stückchen Fett gelblich geröstet, dann ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel dareingethan und so lange damit geröstet, bis das Mehl braun und die Zwiebel gelb ist, dieß nun mit Fleischbrühe, an Fasttagen mit Wasser, in beiden Fällen aber mit einem Glas Essig zur gehörigen Dicke abgerührt,

Salz, Pfeffer, ein Lorbeerblatt, eine Zitronenschale, einige Nelken und der Fisch dareingethan, und das Ganze eine halbe Stunde langsam gekocht, wo der Fisch dann weich sein wird. Man richtet ihn nun an, und gießt die Sauce darüber.

748. Gebackene Barbe.

Nachdem sie rein geputzt und gewaschen ist, wird die Barbe in Stückchen geschnitten, diese mit kleinen Einschnitten versehen, und mit Salz und Pfeffer bestreut. Die übrige Bereitung ist dieselbe wie beim gebackenen Karpfen (Nr. 702, 703).

749. Brachsmen.

Werden geputzt, ausgenommen, gewaschen, mit Salz und Pfeffer eingerieben und ein Salbeiblatt in ihren Bauch gelegt, dann in einer flachen Bratpfanne mit einem Stückchen Butter, einigen Eßlöffeln Wasser, feingeschnittenen Zwiebelscheiben, Schnittlauch und Petersilie im Ofen langsam gebraten.

750. Gebackene Grundeln.

Die Grundeln bringt man lebendig in eine Schüssel mit Milch, wo sie sich ganz voll und rund ansaugen, was sie tödtet. Nun werden sie in ein Tuch genommen und abgetrocknet, dann in einem andern Tuch eine Handvoll Mehl, eben so viel Semmelmehl, Salz und Pfeffer untereinander gemengt, die Grundeln dareingelegt, und das Tuch mit denselben so lange hin- und hergezogen, bis dieselben ganz in Mehl eingehüllt sind, worauf sie in heißem Schmalz rösch gebacken werden.

751. Gebackene Häringe.

Die Häringe werden gehäutet, gewaschen, gespalten, und jeder in vier Streifen geschnitten, diese eine Stunde in kalte Milch gelegt, nun noch einigemal in Wasser abgewaschen, abgetrocknet, zuerst in Mehl, dann in verklopften Eiern und zuletzt in geriebenem Weißbrod umgekehrt, und hernach in einer Bratpfanne in zerlassener Butter von beiden Seiten gelb gebacken.

752. Gebratene Häringe.

Nachdem die Häringe abgehäutet, gewaschen und über Nacht in Milch gelegen sind, werden sie abgetrocknet, auf einen mit Speck bestrichenen, heißgemachten Rost gelegt, während dem Braten mit zerlassener Butter bestrichen, dann warm auf die Platte angerichtet und mit Senf servirt.

753. Gebratene Häringe auf andere Art.

Die Häringe werden abgehäutet, rein ausgenommen, vierundzwanzig Stunden in einigemal zu wechselndes Wasser eingeweicht, und nun an den Köpfen zum Trocknen an die Luft gehängt, hernach jeder einzeln in butterbestrichenes Papier gewickelt, und eine Viertelstunde auf dem Rost gebraten, während welcher Zeit man das Papier einmal aufmacht und den Fisch darin umwendet, damit er auch von der andern Seite brate. — Man kann sie auch in Mehl umkehren und in der Pfanne braten.

754. Abgeschmälzter Stockfisch.

Man schneidet den geweichten, ausgegräteten Stockfisch in Stücke, und setzt diese in lauwarmem Wasser auf's Feuer, wo man sie ein- oder zweimal aufkochen läßt, dann mit dem Schaumlöffel heraushebt, und in die zum Auftragen bestimmte Schüssel anrichtet. Unterdeß werden in einem Stück frischer Butter feingeschnittene Zwiebeln leicht gelb geröstet, von den angerichteten Stockfischen das Wasser, welches sich noch gesammelt hat, abgegossen, solche mit Salz und etwas Pfeffer bestreut, und die Butter nebst den Zwiebeln darübergegossen. — Hiezu wird auch öfters Senf gegeben, der sehr gut dazu schmeckt.

Anmerkung. An vielen Orten bekommt man die Stockfische nicht geweicht, in diesem Falle sehe man den Artikel Nr. 1789. Auch erhält man sie öfters wohl geweicht, aber weder abgehäutet noch ausgegrätet; alsdann entferne man, wenn sie abgekocht sind, Haut und Gräten so schnell wie möglich, damit die Fische nicht erkalten.

755. Stockfisch mit Kartoffeln.

Gekochte Kartoffeln werden warm abgeschält und in Scheiben geschnitten, dann ein halber Häring oder vier Loth

Sardellen gewaschen, ausgegrätet und in feine Würfel zertheilt, deßgleichen vier hartgekochte Eier kalt in Scheiben verschnitten, und endlich drei Pfund geweichte, wie vorige abgekochte Stockfische in kleinere Stücke gebrochen. Nun wird eine Schüssel, welche das Feuer vertragen kann, oder eine Blechform dick mit Butter bestrichen, eine Lage Stockfisch, eine Lage Kartoffeln, dann Häring, Eier, etwas Salz, Pfeffer, feingewiegte Petersilie und ein Eßlöffel Brodbröseln, hernach wieder Stockfisch ꝛc. dareingelegt, und so abwechslungsweise fortgefahren, bis der Vorrath verbraucht ist. Man gießt alsdann einen halben Schoppen süßen Rahm darüber, legt obenüber die schönsten Kartoffelscheiben, begießt das Ganze mit zerlassener Butter, stellt es eine halbe Stunde in den Ofen, läßt es hier gelb werden, und gibt es sofort heiß zu Tisch. — Der Rahm kann auch wegbleiben.

756. Stockfisch in einer Serviette gekocht.

Es wird eine Serviette in ein Sieb oder einen Seiher gebreitet, und mit schönen, ganzen Stockfischhäuten überdeckt, auf letztere nun der in Stücke geschnittene, nicht zu stark geweichte Stockfisch gelegt, die Serviette zusammengenommen, und gut zugebunden in einem tiefen Hafen mit kaltem, leicht gesalzenen Wasser zum Feuer gesetzt, wo man das Ganze eine Viertelstunde langsam kochen läßt. Die Serviette wird sodann herausgehoben, in einen Seiher zum Ablaufen gelegt und aufgebunden, die Stockfische auf eine Schüssel umgestürzt, mit wenigem Salz bestreut, gewöhnlich mit einer recht dicken Buttersauce (Nr. 247) übergossen und mit gerösteten Semmeln überstreut, und in einer Saucière zerlassene Butter extra dazu servirt.

757. Stockfisch in Sardellensauce.

Zwei Kochlöffel Mehl wird in einem Viertelpfund Butter weiß geröstet, dieß mit zwei Schöpflöffel Fleisch- oder Fastenbrühe abgerührt, und mit einer Zitronenschale, Muskatblüte, zwei Lorbeerblättern und einer mit zwei Nelken

besteckten Zwiebel eine halbe Stunde dicklich eingekocht. Unterdeß setzt man die Stockfische mit lauem Wasser auf's Feuer, stellt sie, wenn sie bereits am Kochen sind, bei Seite, und läßt sie zugedeckt an einem heißen Ort eine halbe Stunde ziehen. Die zur gehörigen Dicke gekochte Sauce wird durch's Sieb in ein anderes Kastrol gegossen, vier Loth ausgegrätete, fein würflig geschnittene Sardellen dareingethan, die Stockfische mit dem Schaumlöffel herausgehoben, nachdem sie gut abgelaufen sind in die Sauce gegeben und einigemal darin aufgekocht, dann angerichtet, und nach Belieben mit Butterblümchen (Nr. 1714) besteckt, oder in eine offene Butterpastete (Nr. 526) angerichtet.

758. Stockfisch in Rahmsauce.

Wird ganz wie vorhergehender abgekocht. In sechs Loth Butter wird dann zwei Kochlöffel Mehl weiß geröstet, solches mit einem Schoppen süßem Rahm oder guter Milch abgerührt, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und eine halbe Viertelstunde gekocht, die Stockfische nun aus dem Wasser gehoben, und, nachdem sie gut abgelaufen sind, in der Sauce einmal aufgekocht.

759. Stockfisch in einer Butterpastete.

Bereitet und beendet man nach Nr. 757. Beim Anrichten quirlt man vier Eigelb mit einem Eßlöffel Milch und zwei Loth zerlassener Butter ab, gießt dieß behutsam an die Sauce, und richtet alsdann das Ganze, ohne daß es noch kochen darf, in eine offene Butterpastete (Nr. 526) oder in ein Pastetenhaus (Nr. 527) an.

Anmerkung. Das Salzen der gekochten Stockfische sollte immer erst bei dem Anrichten geschehen, weil solches den Stockfisch, im Fall derselbe zu stark geweicht wäre, auflöst und auch öfters hart macht.

760. Gebackener Stockfisch.

Der geweichte, ausgegrätete Stockfisch wird in zweifingerdicke Stücke geschnitten, diese mit einem Tuch abgetrock-

net, sogleich in Mehl, welches mit etwas Salz und Pfeffer vermengt wurde, umgekehrt, dann in verklopfte Eier getaucht, mit feinen Semmelbröseln bestreut, und schnell aus recht heißem Schmalz gebacken, hernach übereinander geordnet angerichtet, und sogleich heiß zu Sauerkraut, oder als eigenes Gericht mit zerlassener Butter oder mit Senf zu Tisch gegeben. — Eine Hauptsache ist, daß der Stockfisch nicht zu stark geweicht sei, weil er sonst nicht gebacken werden könnte.

761. Gekochter Laberdan.

Man legt den Laberdan zwei bis drei Tage in frisches, mit weniger heller Lauge vermischtes Wasser, welches man während dieser Zeit mehrmal wechselt, damit er dadurch sein starkes Salz verliere, setzt ihn dann in einem Stück oder in mehrere Stücke verschnitten mit frischem Wasser auf's Feuer, und läßt ihn, ganz leicht gesalzen, zum völligen Sud kommen, worauf man ihn ein wenig vom Feuer entfernt, und nun ganz langsam eine halbe bis dreiviertel Stunde nur von einer Seite sieden läßt. Alsdann wird er mit dem Schaumlöffel oder, wenn es ein großes Stück Fisch ist, mit zwei Fischkellen herausgehoben, nachdem er gut abgelaufen ist in die Mitte einer Platte angerichtet, roh abgeschälte, rund gedrehte, in Salzwasser mit einem Stückchen Butter abgekochte Kartoffeln im Kranz darumgelegt, und das Ganze mit zerlassener Butter, die mit etwas Salz einmal aufgekocht hat, zu Tisch gegeben.

762. Gezupfter Laberdan.

Hiezu verwendet man in der Regel übriggebliebenen Laberdan. Das Fleisch wird in kleine Stückchen gezupft, diese sorgfältig ausgegrätet und abgehäutet, dann mit einem Stückchen Butter langsam durchwärmt, mit einer weißen Buttersauce (Nr. 247) hinreichend begossen, untereinander gemengt, noch recht heiß gemacht, mit Muskatnuß und einem Eßlöffel gewiegter Petersilie gewürzt, und nach Belieben in eine offene Butterpastete (Nr. 526) angerichtet.

763. Gekochter Kabeliau.

Unterliegt ganz der Behandlung von Nr. 761.

764. Gekochter Schellfisch.

Wird wie voriger nach Nr. 761 bereitet, nur darf er nicht länger als zwölf Stunden geweicht werden, wobei man das Wasser einigemal wechselt. Als Beigericht gibt man gleichfalls Kartoffeln.

765. Gebratene Austern.

Beim Oeffnen muß man sehr sorgfältig sein, damit keine Auster verschnitten wird oder Saft verloren geht. Jede Auster wird sodann mit einem kleinen Stückchen Butte belegt, mit etwas Semmelmehl leicht überstreut, hernach eine halbe Viertelstunde im Ofen oder auf dem Rost gebraten, und zuletzt auf jede einige Tropfen Zitronensaft gedrückt.

766. Gebratene Austern mit Käs.

Hiezu werden die in Nr. 158 erwähnten Muschelschalen benützt, welche man dick mit Butter bestreicht, und die geöffneten Austern mit ihrem Safte dareinfüllt. Auf jede Auster gibt man etwas Pfeffer, feingewiegte Petersilie, einen Kaffeelöffel geriebenen Parmesankäs und ein klein wenig Butter, und bäckt sie dann in heißem Ofen so lange, bis der Käs schmilzt und die Oberfläche gelb wird, worauf man sie anrichtet und sogleich aufträgt. — Gewöhnlich gibt man sie aber in ihren eigenen Schalen. Es wird dann alles oben Bemerkte darübergestreut, und man ordnet die Austern, ehe man sie in den Ofen stellt, nebeneinander auf ein Blech.

767. Hummer oder Seekrebs.

Die Hummer von mittlerer Größe sind die besten. Sie werden gewaschen, mit zwei Loth Butter, zwei Eßlöffel Salz, einem Kaffeelöffel Kümmel und einem großen Sträußchen Petersilie in ein Kastrol gebracht, dann mit einem halben Gläschen Essig, oder besser mit einem Glas Wein, und so

viel Wasser übergossen, daß es darübergeht, und nun eine starke halbe Stunde langsam gekocht, in welcher Zeit sie schön roth geworden sind, wo man sie sodann pyramidenförmig auf eine mit einer Serviette belegte Platte anrichtet, und mit Essig und Oel servirt.

768. Gekochte Krebse.

Die Krebse werden, nachdem sie sauber gewaschen sind, in derselben Brühe wie der Hummer, jedoch nur eine Viertelstunde gekocht, dann aufgehäuft auf eine mit einer Serviette belegte Platte angerichtet, mit Petersilie bekränzt, und so heiß als möglich zu Tisch gegeben. — Man verwendet gewöhnlich nur große Krebse, welchen, wenn sie gewaschen sind, der Darm ausgezogen wird: man zieht nämlich das Mittlere des Schweifes mit einem Messer heraus.

769. Krebsnasen auf Ragout.

Hiezu können nur große Krebse gebraucht werden. Nachdem sie abgekocht sind, werden die Schweifchen und der übrige Körper ausgelöst, und die Krebsnasen, nämlich der leere Körper, mit Krebsfarce (Nr. 1186) gefüllt, alsdann schön glatt gestrichen, mit feinem Brodmehl überstreut, auf ein Geschirr nebeneinander gelegt, jedoch das Eingefüllte nach oben, etwas Wasser daruntergegossen damit sie von unten nicht anbrennen, im Ofen eine Viertelstunde gelb gebacken, und nun auf jedes beliebige Eingemachte zierlich angerichtet.

770. Eingemachte Froschschenkel.

Ungefähr fünfzig Froschschenkel werden sauber gewaschen, abgetrocknet, aufdressirt, aufgezweckt, d. i. das Bein des einen durch das Fleisch des andern gesteckt, dann in einer weißen Einmachsauce (Nr. 241) eine Viertelstunde gekocht, angerichtet, und mit in Butter gelb gerösteten Brodwürfeln überstreut.

771. Eingemachte Froschschenkel mit Sardellen.

Werden bereitet wie vorige, nur gibt man in die Einmachsauce vier Loth Sardellenbutter (Nr. 236).

772. Fricassirte Froschschenkel.

Die Froschschenkel werden gewaschen, abgetrocknet, aufgezweckt, und in sechs Loth Butter, nachdem sie mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt sind, mit einem Eßlöffel Zwiebel und eben so viel Petersilie unter öfterem Umschwingen eine Viertelstunde gedämpft. Nun stäubt man sie mit einem Kochlöffel Mehl ein, gießt daran so viel Wasser oder Fleischbrühe, daß die Sauce die gehörige Dicke hat, und kocht darin die Froschschenkel noch einigemal auf. Alsdann werden drei mit einem Eßlöffel Wasser und etwas Zitronensaft verklopfte Eigelb darangegossen, und das Ganze, ohne es mehr kochen zu lassen, angerichtet.

773. Gebackene Froschschenkel.

Die Froschschenkel werden sauber gewaschen, dann abgetrocknet, aufgezweckt, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß überstreut, und eine Stunde liegen gelassen, hernach in Vierteig (Nr. 1195) getaucht, aus heißem Schmalz gelb gebacken, und mit gebackener Petersilie (Nr. 1778) belegt.

774. Gebackene Froschschenkel auf andere Art.

Werden wie vorige bereitet, nur, statt in Bierteig getunkt, in Mehl umgewälzt, in verklopfte Eier getaucht und in Semmelbröseln umgekehrt, worauf man sie gleichfalls aus heißem Schmalz bäckt.

775. Frosch-Cotelettes.

Zu einem Cotelette gehören fünf Froschschenkel: von vieren löst man das Fleisch ganz ab, hackt solches mit dem Messerrücken fein, und gesellt es zu dem in der Mitte zertheilten fünften. Nun wird das Ganze auf einem nassen Brett unter fortwährendem Hacken mit dem Messerrücken

zusammengeschoben, und zuletzt mit der Schneide des Messers zu einem Cotelette geformt. Sind alle auf diese Art hergerichtet, so werden sie mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß überstreut, dann sorgfältig in Brodmehl umgekehrt, in einer Bratpfanne mit Butter gelb gebraten, und mit Zitronensaft beträufelt.

776. Gedämpfte Schnecken.

Fünfzig Stück Schnecken werden gewaschen und so lange in Salzwasser gekocht, bis die Deckel von den Häuschen leicht abgehen, was in einer Viertelstunde der Fall sein wird. Nun gießt man die Schnecken in einen Seiher, zieht jeden mit einer Gabel aus seinem Häuschen heraus, löst die Schweifchen und das braune Häutchen ab, schneidet die Nase fort, streut eine Handvoll Salz auf die Schnecken, gießt weniges laues Wasser darauf, und wäscht sie leicht heraus. Hernach werden sie nochmals aus lauem Salzwasser und dann noch aus kaltem gewaschen, mit sechs Loth Butter, einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel und eben so viel Petersilie auf's Feuer gesetzt und eine Viertelstunde gedämpft, nun mit einem Eßlöffel Mehl und gleichviel Semmelmehl überstreut, der Saft einer halben Zitrone darangedrückt, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und ein Schöpflöffel Fasten- oder Fleischbrühe darangegossen. So läßt man sie noch eine Viertelstunde langsam kochen, richtet sie dann an, und rührt nach Belieben vier Loth kleingewiegte Sardellen darunter.

777. Geröstete Schnecken.

Wenn die Schnecken wie vorige hergerichtet und gewaschen sind, werden sie abgetrocknet und in sechs Loth Butter, worin ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel und eben so viel Petersilie gedämpft worden, eine Viertelstunde geröstet. Nun gibt man Salz, Pfeffer und einen Eßlöffel Semmelmehl daran, röstet sie noch einigemal um, und drückt nach dem Anrichten den Saft einer halben Zitrone darüber.

778. Gefüllte Schnecken.

Die Schnecken werden wie vorhergehende hergerichtet und gewaschen. Nun mischt man ein Viertelpfund Butter, sechs Eßlöffel Semmelmehl, feingeschnittene Zwiebel und Zitronenschale, Salz, einen Eßlöffel Zitronensaft, zwei Eigelb und vier Loth gewaschene, ausgegrätete, feingewiegte Sardellen gut untereinander, und stellt solches eine halbe Stunde bei Seite. Unterdeß werden die Häuschen rein gewaschen, auf die Köpfe gestellt damit das Wasser auslaufe, dann etwas Weniges von obiger Fülle in jedes Häuschen gethan, in jedes eine Schnecke gesteckt, und solches mit Fülle bis zur Oeffnung vollgefüllt. Sind alle Häuschen auf diese Art hergerichtet, so werden sie in eine Bratkachel (und zwar auf Salz, damit sie nicht umfallen) gestellt oder auf einen Rost gereiht, und in gutem Ofen eine kleine halbe Stunde gebraten, bis sie von oben eine gelbe Farbe haben, worauf man sie abputzt, auf eine Platte stellt, und gewöhnlich zu Sauerkraut servirt. — Oefters werden die Schnecken, wenn sie gekocht und gereinigt sind, fein verwiegt unter obige Farce gemengt, und das Ganze dann in die Häuschen eingefüllt.

Eier.

779. Weichgesottene Eier.

Man reibt frisch gelegte Eier, um sie ganz rein zu haben, mit Salz und Wasser ab, wäscht sie, und setzt sie mit frischem Wasser auf schnelles Feuer. Bei beginnendem Kochen werden sie sorgfältig herausgehoben und in eine tiefe Platte gelegt, nun mit heißem Wasser übergossen damit sie nicht so schnell erkalten, und nebst den Eierbechern zu Tisch gegeben.

780. Hartgesottene Eier.

Die Eier werden gewaschen, mit frischem Wasser auf's Feuer gesetzt, und eine Viertelstunde gekocht, alsdann in

kaltes Wasser gelegt, darin abgeschält, und beliebig verwendet.

781. Verlorene oder poschirte Eier.

Eine tiefe, mittelgroße Pfanne wird mit drei Maß Wasser, in welches zwei Eßlöffel Salz und vier Eßlöffel Essig kommt, in der Art auf's Feuer gestellt, daß das Wasser nur von einer Seite zu kochen anfängt. Sobald letzteres der Fall, schlägt man drei bis vier Eier, ein jedes auf einem andern Punkt, behutsam darein, und rüttelt die Pfanne, damit die Eier sich nicht an den Boden setzen. Hat sich das Weiße um den Dotter, welcher sehr weich und ganz bleiben muß, leicht und fest zusammengezogen, was nur einige Minuten braucht, so werden die Eier vorsichtig mit dem Schaumlöffel herausgehoben und in demselben in kaltes Wasser gehalten, wodurch sich das Ei gleich zusammenzieht. Es wird sodann das sich anhängende faserige Eiweiß rund herum mit dem Messer glatt abgeschnitten, die Eier wieder zurück in warmes Wasser gebracht, und darin bis zum Anrichten warm erhalten. Dieß wird mit jedem Ei einzeln ausgeführt, und zwar so lange, bis die bestimmte Anzahl fertig ist. Zur Anrichtzeit werden die Eier sorgfältig auf ein Sieb oder Tuch gelegt damit das Wasser gut ablaufe, und von da auf die Schüssel geordnet, auf welche zuerst verdünnte Jus (Nr. 2) oder mit etwas Zitronensaft abgeschärfte Bratenbrühe durch's Sieb gegossen wurde. — So gibt man sie als selbstständiges Gericht; man verwendet sie aber auch oft als Beleg von Sauerampfer, Spinat, gekochtem Salat, auch zu Fleischhaschee und Schwarzbrodsuppen.

782. Gebackene Eier. Ochsenaugen.

Hiezu hat man eigene Pfannen, welche mit kleinen runden Vertiefungen versehen sind. In jede der letztern wird ein haselnußgroßes Stückchen frische Butter oder Schmalz gegeben, dieses heiß gemacht, dann je ein Ei in jede Vertiefung geschlagen, die Eier mit Salz und Pfeffer bestreut

und so lange gebacken, bis das Weiße fest und rösch, das Gelbe jedoch noch weich ist, und nun mit einem blechernen Eßlöffel behutsam herausgenommen und auf eine warme Platte nebeneinander gereiht, um sie zu Tisch zu geben. Nach Belieben kann man von der Seite verdünnte, mit etwas Zitronensaft abgeschärfte Bratensauce durch's Sieb darangießen. — Können auch in einer flachen gewöhnlichen Bratpfanne bereitet werden, in diesem Fall muß man sie jedoch auf einem flachen Teller aufbrechen, und hievon erst in's heiße Schmalz glitschen lassen. Nach dem Backen kann man mit einem runden Ausstecher dann jedes Ei ausstechen, so daß es eine schönere Form bekommt.

783. Eier auf Schinken.

Von einem rohen oder gekochten Schinken werden so viel hübsche, messerrückendicke, handgroße Scheiben heruntergeschnitten, als es Eier geben soll, dann in einer flachen Pfanne ein Stückchen Butter zerlassen, der Schinken dareingelegt, und nun einige Minuten auf beiden Seiten leicht gelb gebraten, worauf die Stückchen auf eine warme Platte gedrängt nebeneinander gelegt und warm gestellt werden. Nun bäckt man nach voriger Nummer Ochsenaugen, nimmt solche mit dem Blechlöffel sorgfältig heraus, setzt jedes auf ein Stückchen Schinken, und gibt sie dann zu Tisch. — Nach Belieben kann verdünnte Bratensauce von der Seite darangegossen werden.

784. Eier auf Schinken auf andere Art.

In einer flachen Bratpfanne wird ein kleines Stückchen Butter zerlassen und der nach voriger Nummer hergerichtete Schinken dareingelegt, auf jede Schinkenschnitte nun ein frisches Ei behutsam aufgemacht, mit wenigem Salz und Pfeffer bestreut, und das Ganze in den Ofen gestellt, aber nur so lange, bis das Weiße des Eies ein wenig gestockt, und das Gelbe noch weich ist. Die Schnitten werden alsdann voneinander gelöst, und auf die gewärmte Platte angerichtet.

785. Eier auf Fleisch.

Uebriggebliebenes gebratenes oder gesottenes Rindfleisch wird in so viel dünne, handgroße Scheiben geschnitten, als man Eier nöthig hat, die Scheiben dann mit Salz und Pfeffer bestreut, in einem Stückchen Butter mit wenigen feingeschnittenen Zwiebeln schnell auf beiden Seiten gelb aber nicht hart gebraten, auf eine warme Platte angerichtet, mit Zitronensaft beträufelt und warm gestellt. Nun werden Ochsenaugen (Nr. 782) gebacken, je eines auf eine Schnitte Fleisch gelegt, und das Ganze sogleich zu Tisch gegeben. — Man kann auch, wenn die Fleischschnitten in der Pfanne umgekehrt sind, gleich die Eier darauf ausschlagen, welche man dann leicht mit Salz und Pfeffer bestreut, und so lange bedeckt, bis sie hinlänglich gestockt sind.

786. Eier auf Semmelschnitten.

Man schneidet altgebackene, abgeschälte Kreuzerbrode (Semmeln) in runde Scheiben, und bäckt sie aus heißem Schmalz gelb. Nun werden Ochsenaugen (Nr. 782) gebacken, je eines auf eine Semmelscheibe gesetzt, von der Seite verdünnte, mit etwas Zitronensaft abgeschärfte Bratensauce durch's Sieb darangegossen, und das Ganze dann zugedeckt eine Viertelstunde an einen warmen Ort gestellt, damit das Brod etwas erweiche.

787. Eier auf Semmelschnitten auf andere Art.

In eine dick mit Butter bestrichene Bratkachel legt man Semmelscheiben nebeneinander, und läßt sie im Ofen etwas gelb werden, dann bäckt man Ochsenaugen (Nr. 782), legt je eines auf jede Schnitte, stellt die Eier nun noch einige Augenblicke in den Ofen damit sie von oben etwas anziehen, sticht sie hernach mit einem Backschäufelchen aus, legt sie auf eine warme Platte, und beendet sie wie vorige.

788. Eier auf Bücklingen.

Die kleinsten Bücklinge sind die besten. Sie werden abgezogen, gespalten, und, nachdem Kopf und Grat davon-

geschnitten ist, auf schwachem Feuer in wenig Butter eine Minute gebraten, dann umgekehrt, fertig gebraten, auf eine Platte angerichtet, und von unterdeß gebackenen Ochsenaugen (Nr. 782) je eines auf ein Stückchen Bückling gesetzt.

789. Eier auf Bücklingen auf andere Art.

Die Bücklinge werden wie obige hergerichtet. Sind sie umgekehrt, so klopft man die Eier darüber auf, stellt das Ganze so lange in den warmen Ofen oder zugedeckt auf schwaches Feuer, bis die Eier gestockt sind, jedoch nicht hart geworden, und richtet sie dann an.

790. Rühreier.

In eine Pfanne werden sechs Eier eingeschlagen, ein Viertelpfund Butter dazugebröckelt, Salz und Muskatnuß darangethan, und dieß auf dem Feuer so lange abgerührt, bis sich eine nicht sehr dicke, breiähnliche Masse gebildet hat. Die Rühreier werden nun in eine warme Schüssel angerichtet, sogleich mit zwei Eßlöffel aus dem Schwalz gebackenen kleinen Brodwürfeln bestreut, und augenblicklich aufgetragen. — Sie müssen mehr weich und musig, als hart und fest sein. Sehr gut sind sie, wenn von Anfang an einige Eßlöffel Jus (Nr. 2) oder nicht sehr braune Bratensauce, oder eben so viel süßer Rahm damit gerührt wird.

791. Rühreier mit Schinken.

Unter vorhergehend beschriebene, jedoch weniger gesalzene Rühreier gebe man noch vier Loth feingehackten Schinken, rühre ihn mit denselben, richte sie dann an, und bestreue sie sogleich mit zwei Eßlöffel kleinen gebackenen Brodwürfeln.

792. Rühreier mit Speck.

Sechs Loth Speck wird in feine Würfel geschnitten, und diese gelb ausgebraten, unterdeß sechs Eier mit zwei Eßlöffel Jus (Nr. 2) oder auch Rahm verklopft, dieß zu dem Speck gegossen, und das Ganze wie Nr. 790 beendet.

793. Rühreier mit Sardellen.

Auch diese werden nach Nr. 790 bereitet und beendet, nur rührt man damit vier Loth gewaschene, ausgegrätete, würflig geschnittene Sardellen, und nimmt weniger Salz dazu.

794. Rühreier mit Trüffeln.

Man röstet vier Loth rein geputzte, fein würflig geschnittene Trüffeln einige Minuten in einem Stückchen Butter, und rührt sie dann mit den Rühreiern Nr. 790 ab.

795. Rühreier mit Zwiebeln.

796. Rühreier mit Champignons.

797. Rühreier mit Spargeln.

798. Rühreier mit Blumenkohl.

Alle diese Gerichte sind nur eine kleine Veränderung der vorhergehenden. Bei Nr. 795 werden zwei Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln in Butter weich gedämpft. Von Champignons schneidet man vier Eßlöffel voll in Würfel, und dünstet solche nach Nr. 417. Die Spargeln werden in kleine Würfel geschnitten, und ein Schöpflöffel voll davon nach Nr. 385 weich gedämpft. Den Blumenkohl zertheilt man in kleine Röschen, und kocht einen Schöpflöffel voll nach Nr. 359 ab. Einer dieser Gegenstände wird dann unter die Rühreier Nr. 790 gemischt.

Anmerkung. Die Rühreier können auch auf ordinärere Art bereitet werden; es wird alsdann weniger Butter dazugenommen.

799. Saure Eier.

Zwei Kochlöffel Mehl wird in einem Stückchen Butter oder Schmalz gelb geröstet, und hierin nun ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel und eben so viel Petersilie so lange geröstet, bis das Mehl braun und die Zwiebel weich ist, worauf man solches mit Fleischbrühe zur gehörigen Dicke abrührt, und mit ein wenig Salz, Pfeffer, einem Lorbeerblatt, ein paar Nelken und einem halben Gläschen Essig

eine halbe Stunde gut durchkocht. Nach dieser Zeit wird die Sauce durch's Sieb in eine Platte, welche die Hitze vertragen kann, gegossen, und behutsam eine gewisse Anzahl Eier dareingeschlagen, die Platte nun auf Kohlen oder auf eine heiße Herdplatte gestellt, bis das Weiße anfängt fest zu werden, die Eier alsdann mit Pfeffer bestreut, und das Ganze gleich aufgetragen. — In Ermangelung einer passenden Schüssel können in bemerkte saure Sauce Ochsenaugen (Nr. 782) statt der obigen Eier gelegt werden. Auch kann man die Sauce, ohne sie durch's Sieb zu gießen, verwenden.

800. Eier in Rahm.

Man schält sechs hartgekochte Eier, schneidet sie voneinander, nimmt das Gelbe heraus, und schneidet das Weiße in feine Blättchen. Nun wird in einem Kastrol ein Stückchen Butter zerlassen, das Weiße der Eier darin einigemal umgeröstet, hernach mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit anderthalb Schoppen süßem Rahm abgerührt, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und Alles so lange gekocht, bis die Sauce dicklich geworden ist, worauf man es auf die Platte erhöht anrichtet. Das Gelbe der Eier wird mit nicht zu harter Butter und ein wenig Salz abgerührt, und mit dem Kochlöffel durch's Sieb über die angerichteten Eier getrieben, das Ganze alsdann in einen warmen Ofen gestellt, nach einer Viertelstunde herausgenommen, und gleich zu Tisch gegeben.

801. Eier in saurem Rahm.

Acht Stück hartgekochte Eier werden der Länge nach getheilt, auf eine Platte geordnet, und mit vier Loth gewaschenen, ausgegräteten, nudlig geschnittenen Sardellen belegt, nun ein Schoppen guter saurer Rahm, zwei Eßlöffel feingehackte Petersilie, etwas Körbelkraut, weniges Salz, Pfeffer und Muskatnuß einige Minuten aufgekocht, daran der Saft einer halben Zitrone gedrückt, und dieß über die Eier angerichtet.

802. Eier in Fasten-Bechamelle.

Ein Stück Butter wird zerlassen und darin sechs bis acht verschnittene Zwiebeln zugedeckt eine halbe Viertelstunde weich gedünstet, nun zwei Kochlöffel Mehl dareingerührt, mit zwei Schoppen guter heißer Milch oder Rahm angefüllt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, dieß eine halbe Stunde gekocht, hernach durch's Sieb getrieben und wieder in das Kastrol zurückgebracht. Unterdeß schneidet man sechs hartgekochte, abgeschälte Eier in Scheiben, legt diese in eine Schüssel, und gießt die kochende Sauce darüber, worauf man das Ganze mit feingeschnittener Petersilie oder Schnittlauch überstreut, und den Rand der Platte mit Croutonen (Nr. 472) besteckt.

803. Gestockte Eier.

In eine Schüssel werden sechs Eier eingeschlagen, mit Salz, Pfeffer und feingeschnittener Petersilie oder Schnittlauch gut verklopft, und dann in eine flache Pfanne, worin vier Loth Schmalz heiß gemacht wurde, gegossen. Während sie von unten einem Kuchen gleich backen, wird mit dem Backschäufelchen einigemal hineingestochen, damit das Flüssige wieder auf den Boden komme. Einen Augenblick zuvor, ehe sie fertig sind, werden sie auf gutem Feuer, unter fortwährendem Bewegen der Pfanne, schnell gebacken, bis sie unten eine gelbe Kruste haben, doch darf der Kuchen nie hart und trocken werden. Nun wird die zum Serviren bestimmte Platte über die Pfanne gelegt, und der Kuchen darauf umgestürzt, so daß die gelbe Kruste oben liegt und der untere Theil weich ist.

804. Gestockte Eier mit Speck.

Ein Viertelpfund frischer Speck wird klein würflig geschnitten, und in der Pfanne so lange langsam geröstet, bis er gelblich geworden ist und so viel Fett gegeben hat, daß man sechs Eier ganz wie die vorhergehenden gehörig darin backen kann, welche man dann auch auf dieselbe Art anrichtet.

Warme süße Mehlspeisen.

805. Chaudeaupudding.

Man rühre sechs Eigelb mit fünf Eßlöffel feinem Zucker und einem Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 1699) eine Viertelstunde recht schaumig, mische dann drei Eßlöffel durchgesiebtes feines Mehl, den Saft einer halben Zitrone und das zu festem Schnee geschlagene Weiße der sechs Eier langsam darunter, und fülle die Masse sogleich in eine mit zerlassener Butter bestrichene Puddingform. Diese verschließe man gut mit ihrem Deckel, stelle sie in eine tiefe Pfanne oder Kastrol, welche bis zur Hälfte der Form mit kochendem Wasser gefüllt und gleichfalls mit einem passenden Deckel zugedeckt ist, und koche nun den Pudding langsam, aber ununterbrochen eine halbe Stunde. (Siehe Anmerkung bei Nr. 445.) Nach dieser Zeit wird nachgesehen: läßt sich der Pudding fest anfühlen, so ist er fertig, ist er aber noch weich, so wird er noch einmal in's siedende Wasser zurückgebracht und vollends fertig gekocht. Er wird dann behutsam aus der Form über die bestimmte Platte gestürzt, und eine Chaudeausauce (Nr. 289) darübergegossen.

806. Chocoladebisquitpudding.

Sechs Eigelb werden mit fünf Eßlöffel Zucker eine halbe Stunde fein abgerührt, unterdeß das Weiße der sechs Eier zu Schnee geschlagen, nebst zwei Eßlöffel feinem Mehl und sechs Loth feingeriebener Chocolade langsam unter die gerührte Masse gemengt, und diese sogleich in eine gut mit Butter bestrichene Puddingform eingefüllt. Im Uebrigen verfährt man wie bei vorhergehender Nummer, und gibt den Pudding mit einer beliebigen süßen Sauce, besonders mit Hagebuttensauce (Nr. 294) zu Tisch.

807. Chocoladepudding.

Es wird drei Loth Mehl mit einem schwachen Schoppen Milch glatt angerührt, dann acht Loth feingeriebene Chocolade, sechs Loth Butter und sechs Loth Zucker dareingegeben, dieß unter fortwährendem Rühren aufgekocht, und hernach in eine irdene Schüssel geleert. Ist die Masse ziemlich erkaltet, so werden sechs Eigelb dazugegeben und damit leicht abgerührt, zuletzt der fest geschlagene Schnee der sechs Eiweiß damit vermischt, die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form eingefüllt, der Pudding nach Nr. 805 beendet, eine Stunde gekocht, und mit einer Vanillesauce (Nr. 280) zu Tisch gebracht. — Dieser Pudding kann, wenn der Boden der Puddingkapsel mit Vertiefungen versehen ist, auf folgende Art verziert werden: Man nehme einen Kochlöffel Mehl, ein Eigelb, einen halben Eßlöffel Zucker und nußgroß Butter, rühre dieß mit einem halben Schoppen Milch glatt an, nehme es auf's Feuer, und koche es unter beständigem Rühren auf, bis es sich verdickt. Mit dieser weißen Masse fülle man die Vertiefungen der Form mittelst eines Kaffeelöffels sorgfältig ein, doch so, daß nichts über dieselben herausgeht, und gebe erst hierauf dann die andere Masse. (Siehe Abbildung.)

808. Schwamm- oder gebrühter Mehlpudding.

Sechs Loth in einer Pfanne zerlassene Butter wird mit vier Loth Mehl und einem Schoppen Milch glatt angerührt, und dieß auf dem Feuer unter beständigem Rühren so lange gelassen, bis der Teig glatt ist und sich von dem Kastrol ablöst, wo man ihn sodann in eine Schüssel nimmt, und nach ziemlichem Erkalten sechs Eier, sechs Loth Zucker und eine feingewiegte Zitrone dareinrührt. Zuletzt wird die Masse mit dem fest geschlagenen Schnee der sechs Eiweiß vermengt, nun in eine gut mit Butter bestrichene Form eingefüllt, der Pudding nach Nr. 805 beendet, eine Stunde gekocht, und mit den Saucen Nr. 279 oder 280 zu Tisch gebracht. — Sehr hübsch sieht dieser Pudding aus, wenn vor dem Einfüllen der Masse der Rand der Form mit großen Weinbeeren und die äußersten

Rändchen der Vertiefungen mit reinen, trockenen Rosinen sorgfältig belegt werden. Man kann ihn auch in der Art verzieren, daß man einen kleinen Theil der Masse mit einem Loth geriebener Chocolade vermengt, und damit, bevor man das Uebrige hineingibt, die Vertiefungen der butterbestrichenen Form behutsam glatt einfüllt.

809. Schwammpudding mit Mandeln.

In vorhergehende Puddingmasse gebe man vor dem Vermischen des Schnees vier Loth abgeschälte, feingeschnittene oder mit einem Eiweiß gestoßene süße, und sechs Stück geschälte, ebenfalls gestoßene bittere Mandeln, beende den Pudding dann ganz wie vorigen, und gebe eine Milch- oder Weinsauce (Nr. 279, 287) dazu.

810. Holländischer Pudding.

Man rührt ein Viertelpfund Mehl mit einem Schoppen Wasser glatt an, gibt vier Loth Butter dazu, und kocht solches auf dem Feuer unter beständigem Rühren zu einem glatten, dicken Brei. Dieser wird jetzt in eine Schüssel genommen, und, wenn er etwas abgekühlt ist, ein Viertelpfund Zucker, eben so viel Butter, vier Loth feingestoßene Mandeln, sieben Eigelb, ein halber Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale, weniges Salz und zwei Loth feingeschnittene Zitrone dareingegeben, dieß zusammen recht schaumig abgerührt, und nun mit zwei Eßlöffel Rum und zuletzt mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen der sieben Eier vermengt. Man füllt diese Masse alsdann in eine gut mit Butter bestrichene Form, beendet den Pudding ganz nach Nr. 805, kocht ihn eine Stunde, und servirt ihn mit einer Weinchocoladesauce (Nr. 290).

811. Semmel- (Brod-) Pudding.

Drei altgebackene Kreuzerbrode werden abgeschält und in halb Milch halb Wasser eingeweicht, doch nur so lange, bis sie durch und durch weich sind (was, wenn das Brod vom vorigen Tag ist, in einer guten Viertelstunde der Fall

sein wird), worauf man sie sogleich fest ausdrückt. Nun wird ein Viertelpfund Butter leicht gerührt, und hiezu dann sieben Eigelb, sechs Loth feiner Zucker, ein kleiner Kaffeelöffel feingewiegte Zitrone, vier Loth gewaschene kleine Weinbeeren und vier Loth abgeschälte gestoßene Mandeln gegeben und noch eine Viertelstunde damit gerührt, bis die Masse leicht und schaumig aussieht. Alsdann gibt man nach Belieben zwei Eßlöffel Rum dazu und mischt das zu festem Schnee geschlagene Weiße der sieben Eier sorgfältig darunter, füllt hernach die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form ein, und beendigt den Pudding nach Nr. 805. Er wird eine Stunde gekocht und mit einer weißen Weinsauce (Nr. 287) zu Tisch gebracht. — Eine Hauptbedingung ist, daß das Brod nicht zu weich wird, weil der Pudding sonst nicht schön aufgehen und etwas schwer bleiben würde.

812. Schwarzbrodpudding.

Ein Viertelpfund Butter wird leicht abgerührt, dann acht Eigelb und zehn Loth altgebackenes, geriebenes, nicht zu saures Schwarzbrod abwechslungsweise dareingerührt, zwei Kaffeelöffel Nelken, ein Viertelpfund abgeschälte feine Mandeln, worunter sechs Stück bittere sein müssen, und vier Loth geriebene Chocolade beigefügt, und dieß zusammen gut abgerührt. Hernach wird der steife Schnee von acht Eiweiß behutsam daruntergemengt, die Masse in die gut mit Butter bestrichene, am Boden mit halbirten Mandeln ausgelegte Puddingform eingefüllt, und eine leichte Stunde im Dunst gekocht, worauf man den Pudding umstürzt und eine Chaudeausauce (Nr. 289), in welche ein kleines Gläschen Rum gegossen wurde, dazu servirt.

813. Englischer Pudding.

Man rührt sechs Loth Butter leicht ab, und rührt dann sieben Eigelb, acht Loth an einer Zitrone abgeriebenen, dann feingestoßenen Zucker, vier Loth länglich geschnittene Mandeln, acht Loth frisches, abgehäutetes, feingehacktes Ochsenmark oder Nierenfett, und vier abgeschälte, neugebackene, in kleine Würfel geschnittene weiße Kreuzerbrode darunter. Ist

die Masse schaumig, so werden sechs Loth ausgekernte große und eben so viel kleine gewaschene Weinbeeren, zwei Loth feingeschnittener Zitronat, zwei Loth Zimmt und eine Messerspitze geschabte Muskatnuß noch gut damit durchgerührt, vier Eßlöffel Roussillon oder anderer starker rother Wein daruntergegeben und gut damit abgerührt, und zuletzt der feste Schnee der sechs Eiweiß daruntergemengt, das Ganze in eine gut mit Butter bestrichene Form gefüllt, nach Nr. 805 eine Stunde gekocht, und sodann mit einer weißen Weinsauce (Nr. 287) zu Tisch gegeben.

814. Griesmehlpudding.

Sechs Loth Griesmehl (Semmelgries) wird mit zwei Schoppen Milch glatt angerührt, nun sechs Loth Butter, sechs Loth an einer Zitrone abgeriebener, dann feingestoßener Zucker und ein klein wenig Salz dazugegeben, und dieß zusammen auf dem Feuer so lange langsam gekocht, bis die Masse von der Pfanne sich losschält und einem weichen Teig ähnlich ist (sollte sie dicker sein, so werden noch einige Eßlöffel Milch dareingerührt). Hernach nimmt man die Masse vom Feuer und läßt sie verkühlen, gibt sodann sechs Eigelb dazu, rührt dieß zusammen schaumig ab, und mengt das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß darunter, worauf man das Ganze in eine mit Butter bestrichene Form einfüllt, den Pudding nach Nr. 805 beendigt, eine Stunde kocht, und mit einer Wein-, Hagebutten- oder Milchsauce (Nr. 287, 294, 279) aufstellt.

815. Griesmehlpudding mit Weinbeeren und Mandeln.

Man rühre vier Loth Griesmehl mit anderthalb Schoppen Milch glatt an, füge sechs Loth Butter, sechs Loth Zucker und ganz wenig Salz bei, und koche dieß nach voriger Nummer. Sodann gebe man sechs Eigelb, vier Loth gewaschene, kleine Weinbeeren oder Sultanen und vier Loth abgeschälte, gewiegte oder gestoßene Mandeln dazu, rühre das Ganze schaumig ab, und beende den Pudding ganz wie vorhergehenden.

816. Reispudding.

Ein Viertelpfund Carolinenreis wird mit kochendem Wasser angebrüht und eine Viertelstunde stehen gelassen, dann das Wasser davon abgegossen, und der Reis in einer Maß siedender Milch auf schwachem Feuer oder Kohlen zugedeckt eine Stunde langsam gedämpft, nach welcher Zeit er kernig weich und trocken sein muß. Man rührt jetzt zwei Eßlöffel Mehl einigemal damit um, rührt sechs Loth Butter darein, und nimmt ihn sodann vom Feuer weg, um ihn in ein anderes Geschirr zu leeren und verkühlen zu lassen. Nun werden sechs Loth Zucker und sechs Eigelb beigefügt, Alles zusammen schaumig abgerührt, ein Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 1698) und der fest geschlagene Schnee der sechs Eiweiß daruntergemengt, die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form eingefüllt, und der Pudding wie Nr. 805 beendet. Er wird eine Stunde gekocht, und mit einer Milch- oder Weinsauce (Nr. 279, 287) servirt.

817. Reispudding mit Mandeln oder Weinbeeren.

In die Puddingmasse Nr. 816 gebe man vor dem Vermischen des Schnees der sechs Eiweiß bei ersterm sechs Loth abgezogene, feinverwiegte Mandeln, bei letzterm vier Loth gewaschene kleine Weinbeeren (Rosinen).

818. Nudelpudding mit Mandeln.

Von zwei Eiern werden Nudeln (Nr. 14) gemacht. Wenn sie abgetrocknet und gröblich geschnitten sind, läßt man sie in siedendem Wasser mit ein wenig Salz etlichemal überwallen, nimmt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie einen Augenblick in kaltes Wasser, und läßt sie hernach in einem Durchschlag gut ablaufen. Unterdeß rührt man ein Viertelpfund Butter leicht ab, gibt sechs Eigelb, vier Loth gestoßene Mandeln und sechs Loth Zucker dazu, rührt dieses zusammen so lange, bis die Masse flaumig ist, mengt nun die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, die abgekühlten Nudeln, zwei Loth Zitronat, eben so viel Pomeranzenschale und zuletzt den fest geschlagenen Schnee

der sechs Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine dick mit Butter bestrichene Form, und beendet den Pudding nach Nr. 805. Er wird eine Stunde gekocht, und mit einer Milchsauce (Nr. 279) zu Tisch gebracht. — Sieht sehr hübsch aus, wenn vor dem Einfüllen der Masse ein Kränzchen von zierlich in Blättchen geschnittenem, schönen, grünen Zitronat oder in Zucker eingemachten Bohnen eingelegt, und dieses stellenweise mit kleinen Weinbeeren besetzt ist.

819. Kartoffelpudding.

Man rühre ein halb Pfund gestoßene oder geriebene, mit zwei Eßlöffel feinem Mehl vermengte Kartoffeln mit vier Loth feingestoßenen Mandeln, sechs Eigelb, sechs Loth leicht gerührter Butter und vier Eßlöffel Zucker schaumig ab, menge dann vier Loth kleine Weinbeeren, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, ein wenig Salz und zuletzt den fest geschlagenen Schnee der sechs Eiweiß darunter, fülle diese Masse in eine gut bestrichene Form ein, und beende den Pudding nach Nr. 805. Er wird eine Stunde gekocht, und mit einer Kirschen- oder Vanillesauce (Nr. 292, 280) zu Tisch gegeben. — Die Kartoffeln sollte man, sobald sie gekocht sind, schnell abschälen und in einem Mörser mit ein wenig Butter fein stoßen; gerieben werden sie immer etwas rauher sein.

820. Kabinetspudding.

Eine Puddingform, welche aber ohne Vertiefungen und ganz glatt sein muß, oder eine runde Auflaufform, wird leicht mit zerlassener Butter bestrichen und dicht mit Bisquitschnitten ausgefüttert, so daß nirgends eine Oeffnung bleibt. Nun nimmt man zwei Loth gewaschene kleine Weinbeeren und eben so viel Sultanen oder in deren Ermangelung große, ausgesteinte Weinbeeren, dann drei ganze Eier, drei Eigelb, einen halben Schoppen süßen Rahm, eben so viel Madera oder Malaga, sechs Loth Zucker, zwei Loth feingeschnittenen Zitronat und einen halben Kaffeelöffel Zimmt zusammen in ein Geschirr, sprudelt dieß mit dem Chocoladesprudel gut untereinander, und gießt es in die ausgelegte Form, während

man die Bisquitabfälle noch in die Mitte derselben nimmt, und unter das Eingegossene mittelst eines Löffels leicht doch behutsam mengt, damit die in die Form geordneten Bisquitschnitten sich nicht verrücken. Die Form wird sodann in ein Kastrol, worin zwei Finger hoch kochendes Wasser, gestellt, das Kastrol, mit einem passenden Deckel bedeckt, auf ein sehr schwaches Feuer, am besten auf eine heiße Herdplatte oder in einen nicht zu heißen Ofen gestellt, und so das Ganze anderthalb bis zwei Stunden langsam gedämpft, kochen darf es jedoch nicht mehr, denn dadurch würde dieser Pudding nicht so fein, sondern rauh. Unterdeß bereitet man folgende Sauce: In einem Pfännchen wird ein kleiner Kochlöffel Mehl mit einem halben Schoppen Wasser glatt angerührt, zwei Eigelb, vier Loth Zucker, ein halber Schoppen Madera oder Malaga und zwei Loth frische Butter beigefügt, und dieß auf dem Feuer bereits an's Kochen gebracht. Von dieser Sauce wird die Hälfte über den Pudding angerichtet, und die andere Hälfte extra dazu servirt. — Man kann statt obiger auch eine Chaudeausauce (Nr. 289) geben.

821. Aepfelpudding auf englische Art.

Zehn bis zwölf gute Kochäpfel werden abgeschält, in dünne Scheiben geschnitten, mit einem Gläschen Wein, einem Viertelpfund Zucker, zwei Kaffeelöffel Zimmt und vier Loth Butter auf langsamem Feuer weich gedünstet (wobei sie möglichst ganz bleiben sollten), und, nachdem einige Löffel Kirschen- oder Aprikosenmarmelade daruntergemengt wurde, zum Erkalten gestellt. Nun wird ein nach Nr. 452 bereiteter gewöhnlicher Strudelteig auf einem Tuch ausgezogen, gleichmäßig mit den erkalteten Aepfeln belegt, sodann wurstähnlich übereinander gerollt, schneckenartig zusammengedreht, und in die Mitte einer mit Butter bestrichenen Serviette gelegt, welche man zusammennimmt, so daß nur fingerbreit Raum bleibt, und fest zubindet. So hängt man den Pudding in ein Kastrol oder einen tiefen Hafen in vieles siedendes Wasser, und läßt ihn anderthalb Stunden kochen. Beim Anrichten wird er in einen Durchschlag gebracht, die Serviette aufgebunden, die zum Auftragen bestimmte Platte daraufgelegt,

der Pudding umgestürzt, mit Zucker bestreut, und sogleich zu Tisch gegeben. Sauce (welche man extra dazu servirt): Ein Kochlöffel Mehl wird mit einem halben Gläschen Wasser glatt angerührt, ein Schoppen alter Wein zugefüllt, vier Loth Zucker, zwei Loth Butter und eine Zitronenschale dazugegeben, und dieß sodann miteinander aufgekocht.

822. Kirschenpudding.

823. Pfirsichpudding.

824. Aprikosenpudding.

825. Stachelbeerpudding.

Alle diese Obstpuddings bereitet man ganz nach Nr. 821. Von den Kirschen wird ein Pfund ausgesteint, von den Pfirsichen und Aprikosen fünfzehn Stück genommen, von den Stachelbeeren ein Pfund. Diese Früchte werden sämmtlich wie die Aepfel von Nr. 821 mit Wein, Zucker, Zimmt und Butter ganz kurz und weich eingedünstet, doch bleibt die Kirschen- oder Aprikosenmarmelade fort. Die Sauce ist gleichfalls jene von Nr. 821.

826. Mandeln oder Becherpastetchen von Brod mit Confitüre (eingemachten Früchten).

Mit sechs Loth leicht gerührter Butter werden sechs Eigelb, fünf Eßlöffel Zucker, vier Loth länglich geschnittene Mandeln, drei neugebackene, abgeschälte, klein würflig geschnittene Weißbrode (Semmeln) und sechs Loth abgehäutetes, feingehacktes Ochsenmark so lange verrührt, bis die Masse schaumig aussieht, worauf noch zwei Loth feingeschnittene Pomeranzenschale, ein Kaffeelöffel Zimmt und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone gut damit abgerührt, dann vier Eßlöffel Roussillon oder Malaga und zuletzt der fest geschlagene Schnee der sechs Eiweiß daruntergemengt wird. Hievon füllt man nun in kleine, butterbestrichene, tiefe Förmchen oder obere Kaffeetassen einen Löffel voll ein, taucht ein Ei in's Wasser und drückt damit in die Masse ein Grübchen, worein ein halber Kaffeelöffel eingemachte Früchte kommen, und füllt alsdann mit der übrigen Brodmasse die

Förmchen nicht ganz voll. Nachdem alle Pastetchen so hergerichtet sind, werden sie wie die Wandeln Nr. 434 gekocht, dann auf die Platte umgestürzt, zwei Eßlöffel Cognac dazwischengegossen, dieser kurz vor dem Serviren mit einem brennenden Papier angezündet, die Pastetchen auf diese Art flammend aufgetragen, und eine Chaudeausauce (Nr. 289) extra dazugegeben.

Anmerkung. Diese und alle folgenden Wandeln können auch gebacken werden, alsdann kann man nur Förmchen verwenden. Diese werden mit Butter bestrichen und mit Brodmehl ausgestreut, die Masse dann dareingefüllt, und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

827. Becherpastetchen von Gries mit Confitüre.

Man kocht von drei Schoppen Milch und einem Schoppen Semmelgries ein dickes Mus, rührt acht Loth Butter darunter, nimmt es dann vom Feuer fort, und stellt es zum Erkalten. Nun wird ein Viertelpfund Zucker, sieben bis acht Eigelb und die feingewiegte Schale einer halben Zitrone beigefügt, das Ganze schaumig abgerührt, und zuletzt der fest geschlagene Schnee der sieben Eiweiß daruntergemengt. Hernach bestreicht man kleine Förmchen oder obere Kaffeetassen dick mit Butter, füllt in jedes einen Löffel voll von der Griesmasse, drückt mit einem naßgemachten Ei ein Grübchen darein, gibt in dieses einen halben Kaffeelöffel Eingemachtes, und füllt die Förmchen mit der übrigen Masse nicht ganz voll. Nun kocht man die Pastetchen nach Nr. 434 fertig, gießt, nachdem sie auf die Platte umgestürzt sind, von der Seite wenige dünne Hagebuttensauce (Nr. 294) daran, und trägt sie sofort auf.

828. Becherpastetchen von Reis mit Confitüre.

Zwölf Loth mit siedendem Wasser angebrühter Carolinenreis wird eine halbe Stunde zugedeckt stehen gelassen, dann das Wasser davon abgegossen, und der Reis eine Stunde in sechs Schoppen Milch langsam gedämpft, in welcher Zeit derselbe fernig weich und trocken sein soll. Die letzte Viertelstunde muß zwei Eßlöffel feines Mehl oder Semmelmehl

damit kochen, worauf er in eine Schüssel gebracht, und, nachdem zwei Eßlöffel zerlassene Butter darübergegossen, zu gänzlichem Erkalten bei Seite gestellt wird. Nun wird acht Loth Butter leicht gerührt, sechs Loth Zucker, sieben Eigelb und die feingewiegte Schale einer halben Zitrone beigefügt, und dieß zusammen schaumig abgerührt, dann der erkaltete Reis beigefügt, Alles noch gut miteinander abgerührt, und der feste Schnee von den sieben Eiweiß daruntergemengt. Von dieser Masse wird in kleine, butterbestrichene Förmchen ein Löffel voll eingefüllt, mit einem naßgemachten Ei ein Grübchen dareingedrückt, in dieses Grübchen ein halber Kaffeelöffel Eingemachtes gefüllt, und solches mit der übrigen Reismasse in der Art bedeckt, daß die Förmchen nicht ganz voll sind. Das Kochen ist wie bei Nr. 434. Wenn die Pastetchen fertig und auf die Platte umgestürzt sind, werden sie mit etwas Milchsauce (Nr. 279) von der Seite begossen, und sogleich aufgetragen.

829. Becherpastetchen von Nudeln mit Confitüre.

Man bereitet dieselbe Nudelmasse, mit allen Zuthaten, wie bei Nr. 818. Hievon wird nun je ein Löffel voll in die butterbestrichenen Förmchen gefüllt, mit einem zuvor in Wasser getauchten Ei eine Vertiefung gemacht, darein ein halber Kaffeelöffel Eingemachtes gegeben, und die Förmchen mit der übrigen Masse nicht ganz vollgefüllt. Alsdann kocht man die Pastetchen gleich denen von Nr. 434, begießt sie nach dem Umstürzen auf die Platte von der Seite mit ein wenig Vanillesauce (Nr. 280), und trägt sie sogleich auf.

830. Becherpastetchen mit Kartoffeln und Confitüre.

Ein Pfund gute, in der Schale abgekochte Kartoffeln werden geschält, und heiß mit nußgroß Butter und ein wenig Salz im Mörser gestoßen, sodann herausgenommen und mit sechs Eigelb, acht Loth Butter, zwei Eßlöffel feinem Mehl oder Semmelmehl und einem Viertelpfund Zucker so lange abgerührt, bis die Masse ganz schaumig

ist, und zuletzt ein Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale und der feste Schnee der acht Eiweiß daruntergemengt. Nun bestreicht man kleine Förmchen mit Butter, füllt einen Löffel voll von der Masse darein, macht mit einem naßgemachten Ei ein Grübchen und bringt in dieses einen halben Kaffeelöffel Eingemachtes, bedeckt solches mit der noch übrigen Kartoffelmasse, doch so, daß die Förmchen nicht ganz voll sind, und kocht die Pastetchen nach Nr. 434. Wenn sie auf die Platte umgestürzt sind, werden sie mit Zucker bestreut, und so zu Tisch gegeben.

831. Becherpastetchen von Krebs mit Confitüre.

Können von jeder beliebigen Masse der vorbeschriebenen Becherpastetchen gemacht werden, nur mit dem Unterschied, daß man statt der gewöhnlichen Butter dann jedesmal eben so viel Krebsbutter (Nr. 233) nimmt, und die Förmchen oder Tassen mit Krebsbutter bestreicht. Die Bereitung und Beendigung ist wie bei den vorigen. Wenn sie auf die Platte umgestürzt sind, wird wenige süße Krebssauce (Nr. 285) dazwischengegossen, und die Pastetchen dann sogleich aufgetragen. — Gut nimmt sich's aus, wenn der bestrichene Boden der Förmchen oder Tassen vor dem Einfüllen der Masse mit hübsch ausgeschnittenem Zitronat und dergleichen belegt wird.

832. Becherpastetchen mit saurem Rahm.

Zwölf Loth Butter wird recht schaumig abgerührt, nun acht Eigelb, acht Eßlöffel feines Mehl, fünf Eßlöffel saurer Rahm und nach Belieben Zucker dazugethan, dieß noch gut gerührt, und sodann der feste Schnee der acht Eiweiß daruntergemengt. Man füllt die Masse in kleine, butterbestrichene und mit Semmelmehl bestreute Förmchen zur Hälfte ein, bäckt die Pastetchen im Ofen, und servirt sie mit einer süßen Wein- oder Milchsauce (Nr. 287, 279). — Statt mit Zucker kann man sie mit Salz würzen: man läßt dann die Sauce weg, und gibt die Pastetchen zu Ragout oder Wildpret.

833. Rahmstrudel.

Zwölf Loth gewärmtes Mehl wird mit zwei Eiweiß, nußgroß Butter und lauem Wasser zu einem gelinden Teig verarbeitet, dieser durch den Ballen der rechten Hand einigemal durchgestrichen bis er sich vom Backbrett leicht loslöst, hernach mit einem warmen Tuch oder Deckel zugedeckt, und eine halbe Stunde ruhen gelassen. Nun wird vier Loth Butter leicht gerührt, vier Eigelb, vier Eßlöffel geriebene Semmel- oder Milchbrodbröseln, vier bis sechs Eßlöffel Zucker, vier Loth große und eben so viel kleine gewaschene Weinbeeren, ein Schoppen guter saurer Rahm und etwas Zimmt dazugegeben, und Alles miteinander gut durchgerührt. Der Teig wird sodann nach Nr. 452 ausgezogen und mittelst eines Pinsels mit zerlassener Butter bestrichen, die Masse daraufgeleert und gleichgestrichen. Während man mit beiden Händen das Tuch am Ende in die Höhe hebt, rollt sich der Strudel von selbst wurstähnlich übereinander, dann dreht man ihn schneckenartig zusammen, legt ihn in ein dick mit Butter bestrichenes flaches Kastrol oder anderes passendes Geschirr ein, gießt zwei Schoppen warme Milch daran, deckt ihn zu, und bringt ihn in den Ofen. Nach einer Viertelstunde wird der Deckel abgenommen, und der Strudel noch so lange gebacken, bis er eine schöne gelbe Farbe hat und die Milch ganz daran eingekocht ist, was in einer Stunde der Fall sein wird. Während dem Backen muß er einigemal mit Butter bestrichen werden, welches am leichtesten mit einem kleinen Pinsel geschieht. Er wird nun mit zwei Backschäufelchen auf die Platte gehoben, mit Zucker bestreut, und mit einer Milchsauce (Nr. 279) sofort servirt.

834. Rahmstrudel auf gewöhnliche Art.

Wenn der Strudel wie voriger ausgezogen ist, wird ein Schoppen saurer Rahm, zwei Eier, ein Kaffeelöffel Zimmt und vier Loth Zucker miteinander verklopft, der Strudel damit überstrichen und wie voriger beendet.

835. Griesstrudel.

In zwei Schoppen siedende Milch wird sechs Eßlöffel Kerngries (Semmelgries) eingesäet und zu einem zarten Brei gekocht, dieser dann in ein irdenes Geschirr geleert, und zwei Eßlöffel zerlassene Butter darübergegossen, damit er keine Kruste bekomme. Bis er gänzlich erkaltet ist, wird sechs Loth Butter leicht gerührt, dann vier bis sechs Eßlöffel Zucker, vier Eier, ein Kaffeelöffel feingewiegte Zitrone und endlich der Griesbrei dazugegeben, und dieß zusammen gut durchgerührt. Der in Nr. 833 angezeigte Strudelteig wird nun so fein wie möglich ausgezogen und mit Butter bestrichen, die Masse daraufgeleert und gleichgestrichen, das Ganze wurstähnlich übereinander gerollt, schneckenartig zusammengedreht, in ein dick mit Butter bestrichenes flaches Kastrol eingelegt, und zwei Schoppen warme Milch darangegossen, und der Strudel nach Nr. 833 im Ofen aufgezogen. Wenn er auf die Platte angerichtet ist, wird er sogleich mit einer Milchsauce (Nr. 279) zu Tisch gegeben.

836. Chocoladestrudel.

Der in Nr. 833 beschriebene Strudelteig wird so fein wie möglich ausgezogen, und entweder mit der Hälfte der in Nr. 807 angegebenen Masse, oder auch mit der Chocoladetortenmasse von Nr. 1387 überstrichen. Die übrige Behandlung ist wie bei Nr. 833. Eine Vanillesauce (Nr. 280) wird besonders dazu servirt.

837. Aepfelstrudel.

Acht bis zehn gute Aepfel werden abgeschält, in dünne Scheiben geschnitten, mit einem Gläschen Wein, sechs Loth Zucker, zwei Theelöffel Zimmt und vier Loth Butter auf schwachem Feuer weich gedünstet, wobei sie möglichst ganz bleiben sollen, und dann zum Erkalten gestellt. Unterdeß wird ein Strudelteig (Nr. 833) dünn ausgezogen oder ein süßer Butterteig (Nr. 1188) dünn ausgewalzt, mit Butter bestrichen, und mit den

erkalteten Aepfeln gleichmäßig belegt, der Strudel wurstähnlich übereinander gerollt und dann schneckenförmig zusammengedreht. So wird er in ein dick mit Butter bestrichenes Kastrol eingelegt, und ein Schoppen warme Milch darangegossen. Man bäckt ihn nun eine Stunde im Ofen zu schöner gelber Farbe, und bestreicht ihn während dem Backen einigemal mit Butter. Ist er auf die Platte angerichtet, so wird er mit Zucker bestreut, und warm oder kalt servirt.

838. Kirschenstrudel.

Ein Pfund schwarze, ausgesteinte Kirschen werden mit vier Loth Butter, sechs Eßlöffel Zucker und einem Stückchen Zimmt weich- und der Art eingekocht, daß fast keine Sauce mehr daran ist. Bis sie erkaltet sind, wird der in Nr. 833 angezeigte Strudelteig ausgezogen und mit Butter bestrichen, die Kirschen daraufgeleert und gleichgestrichen, der Strudel dann wurstähnlich übereinander gerollt und schneckenartig zusammengedreht, nun in ein dick mit Butter bestrichenes flaches Kastrol eingelegt, zwei Schoppen warme Milch darangegossen, und wie voriger im Ofen gebacken. Er wird sodann mit zwei Backschäufelchen auf die Platte gehoben, und mit Zucker bestreut zu Tisch gebracht.

839. Tiroler Strudel.

Drei Viertelpfund Mehl wird in eine Schüssel genommen, und mit einem Schoppen lauwarmer Milch, einem Viertelpfund zerlassener Butter, zwei Eiern, einem Eßlöffel Zucker, einem Theelöffel Salz und drei Eßlöffeln guter Hefe ein Teig angemacht, welchen man so lange klopft, bis er recht fein ist, worauf man ihn zugedeckt an einem lauwarmen Ort in die Höhe steigen läßt. Während dieser Zeit wird sechs Loth feiner Zucker, sechs Loth feingestoßene Mandeln und sechs Eigelb miteinander schaumig abgerührt, der Hefenteig nun auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbrett gestürzt, so dünn als möglich ausgewalzt und mit Butter bestrichen, die Mandelmasse gleichmäßig daraufgestrichen, und der Strudel-

hernach wurstähnlich übereinander gerollt und schneckenartig zusammengedreht. So legt man ihn in ein dick mit Butter bestrichenes flaches Kastrol oder sonstiges passendes Geschirr ein, läßt ihn an einem warmen Ort aufgehen, gießt dann zwei Schoppen warme Milch daran, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, und bäckt ihn eine Stunde im Ofen. Er kann trocken, besser aber mit einer Milchsauce (Nr. 279) servirt werden.

840. Omelette mit Kirschwasser.

Zwei Kochlöffel Mehl wird mit vier Eiern, anderthalb Schoppen Milch oder Rahm und etwas Salz glatt angerührt, nun zwei Eßlöffel Schmalz in einer flachen, breiten Pfanne, am besten in einer Omelettepfanne, heiß gemacht, der angerührte Teig auf einmal dareingegossen, und während des Backens mit dem Backschäufelchen der Art nachgeholfen, daß man an der Seite den Kuchen in die Höhe hebt und das noch oben stehende Flüssige zwischen ihm und der Pfanne hinunterziehen läßt, und in der Mitte mit dem Backschäufelchen hineinsticht, damit das Flüssige auch von dort hinunterlaufe. Ist er auf einer Seite gelb gebacken, so wird er umgekehrt und dick mit Zucker bestreut, dann nochmals umgekehrt, so daß die gezuckerte Seite auf der Pfanne liegt, mit zwei Eßlöffel Kirschwasser besprengt und mit etwas Zucker bestäubt, hernach mit dem Backschäufelchen von zwei Seiten untergriffen und über sich zu einer länglichen, vierfingerbreiten Wurst zusammengeschlagen, auf eine warme Platte mit der Pfanne umgestürzt, und ein beliebiges Compot oder Eingemachtes dazugegeben. — Nach dem zweiten Umkehren muß die Omelette schnell zusammengeschlagen werden, damit der Zucker nicht braun werde. Ist die Pfanne nur in der Größe eines Tellers, so muß man von dieser Masse zwei Kuchen backen.

841. Omelette mit Kartoffeln.

In vorhergehende Masse rühre man vier Eßlöffel geriebene Kartoffeln, und backe die Omelette ganz wie vorige,

nur wird kein Kirschwasser dazu verbraucht. Nach Belieben können eingemachte Johannisbeeren, Himbeeren u. s. w. dareingestrichen werden. Der Kuchen wird dann wie voriger zusammengeschlagen, und mit Zucker bestreut heiß zu Tisch gebracht.

842. Omelette mit Aepfeln.

Zwei gute Kochäpfel werden geschält, geviertheilt, die Kernhäuser herausgenommen, und jedes Viertel in feine Scheibchen geschnitten. Diese gebe man in die Pfanne, worin das zu der Omelette bestimmte Schmalz heiß gemacht wurde, röste sie in solchem einigemal um, damit sie schneller weich werden, gebe hernach die in Nr. 840 beschriebene Omelettemasse darüber, und backe den Kuchen ganz nach dieser Nummer, nur bleibt das Kirschwasser weg, so wie das Bestreuen mit Zucker während dem Backen. Erst wenn er angerichtet ist wird er mit Zucker bestreut. — Diese Omelette darf man nicht mit dem Backschäufelchen umkehren, weil sie etwas schwerer ist; es wird statt dessen ein Teller darübergedeckt, die Omelette darauf umgestürzt, sodann ein Eßlöffel Schmalz in der Pfanne heiß gemacht, die Omelette dareingegeben und auch von der andern Seite gebacken.

843. Omelette mit Kirschen.

Wird ganz wie vorige bereitet, nur verwendet man, statt Aepfeln, ausgesteinte oder unausgesteinte Kirschen.

844. Gefüllte Omelettes mit Confitüre.

Drei Eßlöffel Mehl wird mit anderthalb Schoppen guter Milch oder Rahm glatt angerührt, sechs Eier, vier Loth Zucker und etwas Salz beigefügt, und dieß zusammen gut abgerührt. Nun setze man eine Omelettepfanne mit zwei Eßlöffel Schmalz auf's Feuer, gieße, wenn das Schmalz heiß ist, einen Theil der Masse darein, und backe solchen unter fortwährendem Lüften mit dem Backschäufelchen schön gelb zu einem Kuchen. Dieser wird dann behutsam umge-

wendet, auch von der andern Seite schön gelb gebacken, auf einen Teller angerichtet und warm gestellt. Auf gleiche Art backe man noch zwei Kuchen, bestreiche jeden derselben messerrückendick mit Aprikosenmarmelade, Himbeeren oder einem beliebigen andern Eingemachten, rolle sämmtliche Kuchen wurstähnlich zusammen, und schneide jeden in drei bis vier Theile. Letztere werden nun aufrecht schneckenartig auf die Platte gestellt, mit feinem Zucker bestäubt, nach Belieben mit einem glühenden Backschäufelchen oder Eisen leicht überfahren damit der Zucker schmilzt, und sogleich zu Tisch gebracht. — Werden auch öfters, nachdem sie mit Zucker bestäubt sind, noch eine Viertelstunde in den Ofen gestellt.

845. Gefüllte Omelettes mit Chocoladecreme.

Von demselben Teig, wie bei voriger Nummer bemerkt, und auf die nämliche Weise werden Kuchen gebacken, und solche warm gestellt. Unterdeß wird zwei Eßlöffel feines Mehl, sechs Loth geriebene Chocolade, fünf bis sechs Eigelb und vier Loth Zucker mit einem bis anderthalb Schoppen Rahm angerührt, auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren aufgekocht, und ein halber Vierling warmgemachte Butter daruntergerührt. Mit dieser Masse werden die warmen Kuchen überstrichen, solche zusammengerollt, jeder in drei bis vier Theile geschnitten, diese aufrecht im Kranz auf die Platte gestellt, mit feinem Zucker bestäubt, und wie die vorigen mit einer glühenden Schaufel glasirt, oder noch eine Viertelstunde in den Ofen gestellt.

846. Aufgelaufene Omelette. Omelette soufflée.

Man rühre vier Eigelb und vier Eßlöffel feinen Zucker zusammen schaumig ab, und mische das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß nebst einem Eßlöffel Mehl behutsam darunter, bestreiche dann eine Auflaufform oder eine Cremeschüssel mit frischer Butter, gebe die Masse darein, backe sie eine Viertelstunde in abgekühltem Ofen, und bringe die Omelette schnell zu Tisch.

847. Aufgelaufene Omelette mit Confitüre.

Fünf Eigelb werden mit fünf Eßlöffel feinem Zucker dick abgerührt, dann das Weiße der Eier zu festem Schnee geschlagen, und nebst drei Eßlöffel Mehl behutsam darunter-gemengt. Nun wird in einer Omelettepfanne zwei Eßlöffel Schmalz heiß gemacht, hierein ein kleiner Schöpflöffel voll von der Masse gegossen und gleichgestrichen, der Kuchen auf einer Seite auf ganz schwachem Feuer unter fortwährendem Lüften mit dem Backschäufelchen gelb gebacken, dann herausgehoben, auf eine butterbestrichene Platte gelegt, und ein Eßlöffel Eingemachtes, als Himbeeren, Johannisbeeren 2c., darauf-gestrichen. Auf gleiche Weise wird ein zweiter Kuchen gebacken, dieser auf ersteren gestürzt, so, daß das Eingemachte zwischen beiden liegt, auf diesen Kuchen nun wieder ein Eßlöffel Eingemachtes gestrichen, darauf wieder ein Kuchen gegeben, und so fortgefahren, bis die Masse zu Ende ist. Die Platte wird jetzt noch eine Viertelstunde in einen mittel-heißen Ofen gestellt, wo das Ganze um einen Theil höher werden wird, und sodann augenblicklich zu Tisch gegeben. — Das Backen, wie überhaupt die ganze Zubereitung, muß so rasch als möglich vor sich gehen.

848. Aufgelaufene Omelette mit Sauce.

Wird von derselben Masse und ganz auf dieselbe Weise gebacken und dann übereinander gelegt, wie vorhergehende, doch ohne Confitüre. Sind die Kuchen alle übereinander gelegt und eine tiefe Schüssel hinlänglich damit angefüllt, so werden sie eine Viertelstunde in den Ofen gestellt, unter-deß sogleich eine dickliche Vanillesauce (Nr. 280) oder eine Chaudeausauce (Nr. 289) bereitet, die Omelette aus dem Ofen genommen, und sogleich, mit der Sauce überfüllt, aufgetragen.

849. Gestürzte Omelette.

Sechs Eigelb und sechs Eßlöffel Zucker werden zusam-men dick gerührt, und sodann ein Eßlöffel feines Mehl und

der Schnee der sechs Eiweiß leicht daruntergemengt. Nun wird in einem fingerhohen, etwas weiten Kastrol oder besser in einer Pfanne von Gußeisen (denn in einer gewöhnlichen Pfanne würde diese feine Mehlspeise leicht anbrennen) drei Eßlöffel gutes Schmalz heiß gemacht, die Masse dareingeleert, zugedeckt auf eine heiße Herdplatte oder auf glühende Kohlen gestellt, und auf den Deckel wenige schwache Glut gegeben, die Omelette eine gute Viertelstunde aufgezogen, und hernach über eine Platte umgestürzt. — Kann man auch in einem nicht zu heißen Bratrohr aufziehen.

850. Aufgezogene Flädlein.

Drei Kochlöffel Mehl wird mit drei Eiern, etwas Salz und anderthalb Schoppen Milch zu einem Teig angerührt, hievon nach Nr. 31 Flädlein gebacken, diese zusammengerollt, und der Quere nach grob nudelartig geschnitten. Sie werden nun in ein mit Butter bestrichenes Aufzugblech gelegt, zwei Schoppen mit Zucker versüßte, zuvor mit einem Stengelchen Zimmt aufgekochte Milch darübergegossen, zwei Loth Butter daraufgeschnitten, und in nicht zu heißem Ofen so lange gelassen, bis sie oben gelb sind. Vor dem Anrichten übergießt man sie mit zwei verklopften Eiern, stellt sie dann noch einige Minuten in den Ofen damit sie heiß werden, und gibt sie zu Tisch.

851. Aufgezogene Flädlein mit Mandelfülle.

Es werden dieselben Flädlein wie bei vorhergehender Nummer gebacken, unterdeß sechs Loth feiner Zucker, sechs Loth feingestoßene Mandeln und sechs Eigelb miteinander schaumig gerührt, mit dieser Masse die gebackenen Flädlein überstrichen, solche zusammengerollt, jedes in drei Theile geschnitten, diese dann in ein butterbestrichenes Aufzugblech oder eine tiefe Schüssel dicht aneinander gestellt, mit zwei Schoppen gut mit etwas Zucker und vier Eigelb verklopfter Milch übergossen, in nicht zu heißem Ofen aufgezogen, und in dem Auflaufblech zu Tisch gegeben.

852. Reisauflauf.

Ein Viertelpfund Carolinenreis wird mit kochendem Wasser angebrüht und eine Viertelstunde stehen gelassen, dann das Wasser abgegossen, und der Reis in eine Maß kochende Milch gegeben und auf schwachem Feuer oder Glut zugedeckt eine Stunde langsam gedämpft, in welcher Zeit derselbe kernig weich und trocken sein soll. Nun leert man ihn in ein irdenes Geschirr um, gießt ein paar Eßlöffel zerlassene Butter darüber, und läßt ihn erkalten. Unterdeß werden acht Loth Butter leicht gerührt, sechs Eigelb, sechs Loth Zucker, etwas Salz und der erkaltete Reis dazugegeben, dieß zusammen schaumig abgerührt, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und zuletzt das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß der acht Eier leicht daruntergemengt, das Ganze in eine gut mit Butter bestrichene Auflaufform oder in einen Teigrand eingefüllt, und in einem mittelheißen Ofen dreiviertel bis eine Stunde gebacken. (Siehe Abbildung.)

Anmerkung. Die Auflaufe werden entweder in blecherne, runde, etwas tiefe, butterbestrichene Formen oder in einen aufgesetzten Rand von Teig eingefüllt, und so im Ofen aufgezogen. Wird der Auflauf in der Form aufgezogen, so wird, ehe man ihn servirt, eine reine Serviette um die Form gewickelt; soll er in einem Teigrand aufgezogen werden, so bereitet man letztern auf folgende Art: Acht Loth Butter oder Schmalz wird mit einem schwachen Schoppen Wasser aufgekocht, drei Viertelpfund Mehl damit angerührt, ein Kaffeelöffel Salz beigefügt, und hieraus ein fester Teig gearbeitet. Dieser wird auf das Nudelbrett genommen, eine lange Wurst daraus geformt, und solche mit einem Wallholz zu einem langen, dreifingerbreiten Streifen ausgewalzt, welchen man von beiden Seiten hübsch glatt schneidet, und im Kranz auf eine tiefe, porzellanene, am Rand mit Eiweiß bestrichene Platte stellt. Die beiden Enden des Streifen werden schief zugeschnitten, mit Ei bestrichen, übereinander gelegt und zusammengepreßt, der Teig nun unten an den Rand der Platte fest angedrückt, und der ganze Teigrand von der äußern Seite mit verklopften Eiern bestrichen. Aus den dünn ausgewalzten Teigabfällen sticht man kleine Blümchen aus, welche man an der Außenseite in hübscher Ordnung andrückt, und sodann ebenfalls mit verklopftem Ei bestreicht. Eben so kann der

ganze Rand vor dem Bestreichen mit dem Pastetenzwicker eingezwickt und dann erst bestrichen werden. Aus einer Serviette oder einem Papier wird jetzt nach der Größe des Teigrandes ein Ballen geformt, dieser in den innern leeren Raum eingelegt, damit der Rand nicht aus seiner Form kommen kann, und das Ganze über Nacht an einen trockenen Ort oder in den ganz abgekühlten Ofen gestellt, auf daß der Teig abtrockne und etwas steif werde. Alsdann wird die Serviette oder das Papier herausgenommen, in den Raum jede beliebige Auflaufmasse gefüllt, die Schüssel auf Salz gestellt, und der Auflauf im Ofen aufgezogen. Durch das Backen steigt die Masse fingerbreit über den Teig, was dem Auflauf ein schönes, leichtes, höchst appetitliches Aussehen gibt. — Der Teig wird, wenn er vom Tisch kommt, in der Art wieder verwendet, daß man ihn, nachdem die süße Masse gänzlich herausgenommen ist, trocknet und zu Brodmehl stößt, oder er kann auch noch ein paarmal benützt werden, wenn die einzufüllende Masse keinen zu heißen Ofen erfordert.

853. Auflauf von Reismehl.

Drei Loth Reismehl wird mit zwei Schoppen Milch in einem Kastrol glatt angerührt, dann auf schwaches Feuer oder Kohlen gesetzt, und eine halbe Stunde dicklich eingekocht. Ehe der Brei vom Feuer genommen wird, fügt man acht Loth Butter, sechs Loth Zucker, zwei Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 1698) und eine halbe Messerspitze Salz bei, und läßt das Ganze noch einmal aufkochen. Nun wird es in eine irdene Schüssel geleert, nach gänzlichem Erkalten sechs bis sieben Eigelb dazugegeben, dieß eine halbe Stunde zusammen abgerührt, zuletzt das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß der sieben Eier daruntergemischt, die Masse in eine gut bestrichene Auflaufform oder in einen Teigrand (s. Anmerkung zu voriger Nummer) eingefüllt, und drei Viertelstunden langsam aufgezogen. — Wenn kein Reismehl vorräthig ist, so darf nur trockener schöner Reis fein gestoßen und gesiebt werden.

854. Reisauflauf mit Aepfeln.

Acht Loth Carolinenreis wird, wie in Nr. 852 beschrieben ist, angebrüht, in zwei Schoppen Milch weichgekocht, und gleichfalls zum Erkalten gestellt. Unterdeß schält man sechs

gute Kochäpfel, schneidet sie in kleine Schnitzchen, und dämpft diese in einem halben Gläschen Wasser mit zwei Loth Butter, Zucker und Zimmt auf schwachem Feuer weich, wohl sich hütend, daß sie nicht zerfallen. Bis die Aepfel erkaltet sind werden acht Loth Butter leicht gerührt, sechs Eigelb, sechs Loth Zucker und der abgekühlte Reis dareingegeben, dieß zusammen schaumig abgerührt, dann die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und etwas Zimmt beigefügt, und zuletzt der fest geschlagene Schnee der sechs Eier daruntergemengt. Ein Theil dieser Masse wird nun als Boden in eine dick mit Butter bestrichene Auflaufform eingefüllt, darauf eine Lage der erkalteten Aepfel und auf diese eine Lage Reis, und so abwechslungsweise fortgefahren, bis die Form voll und mit der Reismasse bedeckt ist, wo man dann den Auflauf eine Stunde in mittelheißem Ofen aufzieht.

855. Sagoauflauf.

Man brüht sechs Loth Sago mit kochendem Wasser an, läßt ihn eine Viertelstunde stehen, gießt dann das Wasser davon ab, und dämpft denselben in drei Schoppen siedender Milch auf schwachem Feuer oder Kohlen, mit einem Stengelchen Vanille, zugedeckt langsam eine halbe Stunde. Hernach bringt man ihn in ein irdenes Geschirr, läßt ihn erkalten, und gießt ein paar Löffel zerlassene Butter darüber, damit er keine Kruste bekomme. Unterdeß wird ein Viertelpfund Butter leicht gerührt, sechs Eigelb, sechs Loth Zucker und der erkaltete Sago dareingegeben, dieß zusammen schaumig abgerührt, der fest geschlagene Schnee der sechs Eiweiß daruntergemengt, das Ganze in eine gut bestrichene Form oder einen Teigrand (Nr. 852, Anmerkung) eingefüllt, und drei Viertelstunden in einem mittelheißen Ofen aufgezogen. — Statt der Vanille kann man auch Zitronenzucker (Nr. 1699) verwenden.

856. Griesauflauf.

Sechs Loth Semmelgries wird mit kalter Milch glatt angerührt, mit so viel siedender Milch aufgefüllt, daß es im

Ganzen eine halbe Maß ausmacht, und auf dem Feuer zu einem zarten Brei gekocht. Ehe letzterer vom Feuer genommen wird, kommen sechs Loth Butter und sechs Loth Zucker darein, und man läßt ihn damit noch einmal aufkochen. Er wird nun in eine irdene Schüssel geleert, nachdem er halb erkaltet ist sechs Eigelb eine halbe Stunde damit gerührt, dann ein halber Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale und das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß der sechs Eier daruntergemengt, die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Auflaufform oder einen Teigrand (Nr. 852, Anmerkung) eingefüllt, und drei Viertelstunden im Ofen aufgezogen.

857. Gebrühter Auflauf.

In einer Pfanne wird drei Loth Mehl mit einem Schoppen Milch glatt angerührt, sechs Loth Butter dazugegeben, und solches auf dem Feuer so lange abgedämpft, bis es sich als ein glatter Teig von dem Kastrol loslöst. Dieser wird sodann in eine Schüssel geleert, und wenn er halb erkaltet ist sechs Eigelb nebst fünf Loth Zucker dareingerührt. Ist diese Masse leicht und schaumig, so wird ein Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 1699) und zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß daruntergemengt, die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form eingefüllt, in mittelheißem Ofen eine gute halbe Stunde aufgezogen, dann mit feinem Zucker bestreut, und der Auflauf sogleich zu Tisch gegeben.

858. Gebrühter Auflauf mit Mandeln.

Man gebe in die Auflaufmasse vor dem Vermischen des Schnees vier Loth süße und sechs Stück bittere, abgezogene und im Mörser fein gestoßene Mandeln.

859. Chocoladeauflauf.

Drei Loth Mehl wird mit einem Schoppen Milch glatt angerührt, sechs Loth feingeriebene Chocolade, sechs Loth Butter und vier Loth Zucker beigefügt, dieß auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren zusammen aufgekocht, dann in

eine irdene Schüssel geleert, und nach gänzlichem Erkalten sechs Eigelb dazugegeben und damit gut abgerührt. Ist die Masse leicht und schaumig, so wird der feste Schnee der sechs Eiweiß daruntergemengt, die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Auflaufform gefüllt, und in mittelheißem Ofen eine halbe bis dreiviertel Stunde aufgezogen.

860. Kartoffelauflauf.

In der Schale abgekochte Kartoffeln werden abgeschält, ein halb Pfund davon heiß mit etwas Butter und wenigem Salz in einem Mörser fein gestoßen, hernach durch's Sieb getrieben, und sechs Eigelb, sechs Loth Butter, sechs Eßlöffel Zucker und vier Loth feingestoßene Mandeln dareingerührt. Ist die Masse ganz leicht und schaumig, so wird die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß daruntergemengt, die Hälfte in eine dick mit Butter bestrichene Auflaufform gefüllt, nun vier bis sechs Kaffeelöffel eingemachte Johannisbeeren daraufgestrichen, diese mit der andern Hälfte der Kartoffelmasse bedeckt, und das Ganze dann in etwas abgekühltem Ofen aufgezogen.

861. Saurer Rahmauflauf.

Drei Kochlöffel Mehl wird mit einem Schoppen gutem sauren Rahm glatt angerührt, sechs Eigelb nebst sechs Loth Zucker beigefügt, dieß zusammen gut abgerührt, ein Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 1699) und das zu Schnee geschlagene Eiweiß daruntergemengt, das Ganze in eine gut mit Butter bestrichene Auflaufform gefüllt, und eine halbe Stunde im Ofen langsam aufgezogen.

862. Zitronenauflauf.

Ein Viertelpfund feingesiebter Zucker wird mit sieben Eigelb schaumig abgerührt, dann vier Eßlöffel feines Mehl, ein Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 1699) und der Saft einer Zitrone so wie das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß daruntergemengt, die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form eingefüllt, und eine leichte halbe Stunde im Ofen langsam aufgezogen.

863. Punschauflauf.

Vier Loth Mehl wird mit anderthalb Schoppen Milch glatt angerührt, und auf dem Feuer mit einem Viertelpfund Butter so lange umgerührt und abgedämpft, bis sich der Teig leicht von dem Kastrol loslöst. Letzterer wird sodann in eine irdene Schüssel geleert, nach völligem Erkalten ein Viertelpfund Zucker und sieben bis acht Eigelb schaumig damit gerührt, hernach die feingewiegte Schale einer halben Zitrone so wie der Saft einer Zitrone, vier Eßlöffel Rum und der feste Schnee der Eiweiß daruntergemegt, das Ganze in eine butterbestrichene Form oder einen Teigrand (Nr. 852, Anmerkung) gefüllt, und im Ofen drei Viertelstunden langsam aufgezogen.

864. Maderaauflauf.

Vier gestrige Kreuzerbrode werden abgeschält und in dünne Scheiben geschnitten, diese übereinander in eine flache Schüssel gelegt, mit einem Schoppen Madera übergossen, und bedeckt eine Stunde bei Seite gestellt. Nun macht man sechs Loth gestoßenen Zucker, einen Kaffeelöffel Zimmt, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, vier Loth Zitronat und zwei Loth Pomeranzenschale, beides fein geschnitten, und ein halb Loth geriebene Muskatnuß gut untereinander, und streut damit eine dick mit Butter bestrichene Auflaufform sorgfältig aus. Alsdann kommt eine Lage von den geweichten Schnitten und hierauf wieder von den Gewürzen, und so wird abwechslungsweise eingefüllt, bis beide Theile aufgebraucht und die Form angefüllt ist. Hernach werden fünf mit einem halben Schoppen süßem Rahm gut verrührte Eigelb über das Ganze gegossen, darauf noch vier Loth frische Butter geschnitten, und die Form jetzt in ein Geschirr gestellt und so viel kochendes Wasser an der Seite zwischen der Form und dem Geschirr behutsam eingegossen, daß erstere ungefähr zur Hälfte darinsteht. So stellt man das Ganze bedeckt eine Stunde in den Ofen, und sieht alsdann nach, ob sich der Auflauf fest anfühlen läßt, wo er sofort in der

Form mit der Sauce Nr. 283 zu Tisch gegeben wird. Soll er ohne die Form auf den Tisch kommen, so muß man letztere vor dem Einfüllen mit dünn ausgewalztem Butterteig (Nr. 1187) auslegen. — Statt Madera kann man auch sonstigen feinen Wein verwenden.

865. Weinauflauf.

Sechs Eigelb werden mit sechs Eßlöffel Zucker gut gerührt, dann sechs Loth feingestoßene Mandeln, zwei Loth feingeschnittener Zitronat, ein halber Kaffeelöffel Zimmt, eine halbe Messerspitze Nelken und zwei Eßlöffel Maraskino oder Rossoli daruntergerührt, und hernach sechs Eßlöffel feine Semmelbröseln und der feste Schnee von vier Eiweiß leicht dareingemengt. Dieß füllt man nun in eine butterbestrichene Form ein, bäckt es langsam im Ofen, und stürzt es auf eine Platte um. Alsdann werden zwei Schoppen alter Rheinwein oder Cyperwein mit einem Stengelchen Zimmt, einigen Nelken und sechs Loth Zucker gesotten, hernach über den Auflauf geschüttet, wieder abgegossen und nochmals darübergegeben, und so fortgefahren, bis der Auflauf den Wein gänzlich eingesogen hat. Zu gleicher Zeit wird die Schale einer Orange an vier Loth Zucker abgerieben, letzterer sammt dem Saft einer Orange in einem Pfännchen so lange gekocht bis er dick ist und sich ziehen läßt, dann auf den fest geschlagenen Schnee von drei Eiweiß gegossen, dieß behutsam untereinander gemengt, und damit der Auflauf von außen auf der Platte herum belegt und verziert.

866. Erdbeerauflauf.

Mit sechs Eigelb wird vier Loth Butter gut abgerührt, dann sechs Loth feiner Zucker und vier Eßlöffel Semmelbröseln daruntergegeben, und dieß an zwei Schoppen durch's Sieb getriebene Erdbeeren gerührt. Nun wird der feste Schnee von sechs Eiweiß dareingemengt, die Masse in eine butterbestrichene tiefe Porzellanschüssel eingefüllt, und langsam im Ofen aufgezogen.

867. Erdbeerauflauf auf andere Art.

Zehn Loth Mehl wird mit anderthalb Schoppen guter Milch glatt angerührt, sodann acht Loth feingestoßener Zucker, eben so viel gute Butter und ganz wenig Salz dazugegeben, und solches auf dem Feuer zu einem dicken, etwas glatten Teig abgerührt. Diesen rührt man nach einigem Erkalten mit acht Eigelb fein ab, mengt hernach das zu festem Schnee geschlagene Weiße der Eier nebst einem halb Pfund Erdbeeren in die Masse, und füllt letztere nun in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform oder Cremeschüssel, welche die Ofenhitze vertragen kann. So wird der Auflauf in nicht zu heißem Ofen drei Viertelstunden gebacken, wo er dann hoch aufgegangen und gelb sein wird, und augenblicklich auf den Tisch kommen muß.

868. Aufgelaufenes Mus.

Vier Eßlöffel Mehl wird mit weniger kalter Milch glatt angerührt, dann so viel warme hinzugegossen, daß es im Ganzen zwei Schoppen ausmacht, ferner vier Eier und etwas Salz dareingegeben und damit abgerührt. Dieß wird nun in das dazu bestimmte dick mit Butter bestrichene Geschirr gebracht, zwei Loth Butter daraufgebröckelt, das Mus im Ofen oder auf Kohlen langsam aufgezogen, und sodann mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben.

869. Aufgezogenes von Semmel mit Aepfeln.

Man schneidet vier bis fünf gute, geschälte Kochäpfel in feine Schnitzchen, gibt ein Spitzgläschen Kirschwasser, etwas Zucker und Zimmt darüber, und läßt sie so eine Stunde liegen. Unterdeß schält man drei Kreuzersemmeln oder Milchbrode ab, schneidet sie in Scheiben, und bringt sodann in eine gut mit Butter bestrichene Form lagenweise einmal Semmel, einmal Aepfel. Nun werden anderthalb Schoppen Milch, sechs Eier, sechs Loth Zucker und ein Kaffeelöffel Zimmt, gut miteinander verklopft, über das Eingelegte gegossen, vier Loth Butter in kleinen Blättchen

darübergeschnitten, und das Ganze in gutem Ofen eine bis anderthalb Stunden aufgezogen.

870. Aufgezogenes von Milchbrod.

Sechs Eßlöffel geriebenes und gesiebtes Milchbrod wird in acht Loth Butter gelb geröstet, dann mit anderthalb Schoppen Wasser eine halbe Stunde zu einem dicklichen feinen Mus eingekocht und zum Erkalten gestellt. Alsdann werden sechs Loth leicht gerührte Butter und sechs Eigelb eine Viertelstunde gerührt, die erkalteten Semmelbröseln nun daruntergerührt, darein ein Kaffeelöffel Zimmt und der fest geschlagene Schnee der sechs Eiweiß gemengt, die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form oder Cremeschüssel eingefüllt, und eine halbe Stunde im Ofen aufgezogen.

871. Aufgezogenes von gebackenen Erbsen.

Zwei Eßlöffel Mehl wird mit zwei Schoppen Milch oder Rahm glatt angerührt, ein Viertelpfund Zucker, sechs Eigelb und sechs Loth zerlassene Butter dareingegeben, und dieß zusammen auf dem Feuer so lange gerührt oder mit einem Schneebesen geschlagen, bis es dicklich geworden und bereits zu kochen anfängt, worauf man es ein wenig bei Seite stellt. Unterdeß werden sechs Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, nebst einem Gläschen Maraskino oder einem Eßlöffel Vanille- oder Zitronenzucker (Nr. 1698, 1699) und einer halben Maß gebackenen Erbsen (Nr. 78) unter die Masse gemengt, letztere in eine gut mit Butter bestrichene Form oder Cremeschüssel, welche die Hitze vertragen kann, eingefüllt, und in schwacher Hitze aufgezogen. In einer kleinen halben Stunde ist das Gericht fertig, und muß augenblicklich auf den Tisch kommen.

872. Aufgezogenes Mandelmus.

Man rührt zwei Eßlöffel Mehl mit einer halben Maß Milch oder Rahm glatt an, fügt ein Viertelpfund Zucker, sechs Eigelb, sechs Loth feingewiegte Mandeln und ein Viertelpfund Butter bei, und rührt dieß zusammen auf dem Feuer oder schlägt es mit einem Schneebesen so lange, bis

es dicklich ist und bereits zu kochen anfängt. Nun stellt man die Masse ein wenig bei Seite, mengt dann sechs zu festem Schnee geschlagene Eiweiß und einen Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 1699) darunter, füllt das Mus in eine gut mit Butter bestrichene Form oder Cremeschüssel ein, und zieht es in schwacher Hitze eine gute Viertelstunde auf. Sobald es in der Höhe ist und eine gelbe Farbe hat, muß es seiner Feinheit halber augenblicklich aufgetragen werden.

873. Aufgezogenes von Eiweiß.

Sechs Loth Mehl wird mit einer Maß Milch glatt angerührt, vier Loth Zucker und etwas Salz dazugegeben, dieß auf dem Feuer unter beständigem Rühren aufgekocht, drei Loth Butter beigefügt, und das Ganze auf glühenden Kohlen eine halbe Stunde langsam gekocht. Nun wird es vom Feuer genommen, in eine Schüssel geleert, wenn es etwas abgekühlt ist der steife Schnee von sechs Eiweiß daruntergemengt, die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form eingefüllt, eine Viertelstunde langsam aufgezogen, und das Gericht sodann augenblicklich zu Tisch gegeben.

874. Schaumaufgelaufenes von Aepfeln.

Acht bis zehn gute Kochäpfel werden geschält und in feine Blättchen geschnitten, dann mit einem halben Gläschen Wasser, drei Loth Butter und vier Loth Zucker weich gedünstet, und, nachdem die Sauce gänzlich eingekocht ist, durch's Sieb getrieben. Diese Aepfelmarmelade, welche wie ein dicker Brei sein muß, wird nun mit sechs bis sieben Eßlöffel Zucker, drei Eßlöffel geriebenem Milchbrod oder altgebackenem gestoßenen Bisquit verrührt, hernach sieben Eiweiß zu festem Schnee geschlagen und unter die Masse gemengt, diese in eine mit Butter bestrichene Cremeschüssel oder Auflaufform eingefüllt, und in nicht zu heißem Ofen aufgezogen, bis der Auflauf noch so hoch gestiegen ist und eine gelbliche Decke hat, was ungefähr eine gute Viertelstunde Zeit braucht. In dem Augenblick, wo er aus dem Ofen kommt, wird er auch zu Tisch gegeben.

875. Schaumaufgelaufenes von Aprikosen.
876. Schaumaufgelaufenes von Pfirsichen.

Zehn Stück Pfirsiche oder Aprikosen werden ausgesteint und mit vier Eßlöffel Zucker weich gedünstet, während welcher Zeit man immer umrühren muß, damit sie nicht anbrennen. Sie werden nun durch's Sieb getrieben, hernach wieder auf's Feuer gesetzt und noch fester eingekocht, dann drei Loth Butter dareingethan, und die Marmelade vom Feuer gestellt. Ist sie etwas erkaltet, so werden sechs Eßlöffel Zucker und drei Eßlöffel geriebenes Milchbrod oder altgebackenes gestoßenes Bisquit dareingerührt, zuletzt von sechs Eiweiß ein fester Schnee geschlagen und unter die Masse gemengt, und im Uebrigen wie bei Nr. 874 verfahren.

877. Schaumaufgelaufenes von Erdbeeren.

Eine halbe Maß durch's Sieb getriebene Erdbeeren werden mit sechs Loth feinem Zucker und drei Eßlöffel geriebenem Milchbrod oder altgebackenem geriebenen Bisquit verrührt, dann sieben Eiweiß zu festem Schnee geschlagen und unter die Masse gemengt. Die übrige Behandlung ist wie bei Nr. 874.

878. Bisquit-Roulade.

Nachdem ein Viertelpfund Zucker mit sechs Eigelb eine halbe Stunde schaumig gerührt wurde, mengt man vier Loth feingesiebtes Mehl und zuletzt den fest geschlagenen Schnee der sechs Eiweiß darunter, streicht diese Masse nun auf ein leicht bestrichenes, längliches, halb ellenbreites, am Rande aufgeschlagenes Backblech zweimesserrückendick gleichmäßig auf, und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen bereits fertig, doch so, daß der Teig noch etwas weich ist. Das Blech wird dann sogleich herausgenommen, der Kuchen von der Seite glatt geschnitten, mit einem dünnen Messer vom Blech gelöst, sorgfältig umgewendet und über sich einer Wurst ähnlich zusammengerollt, diese Rolle von beiden Seiten glatt zugeschnitten, reich mit Mandeln gespickt, und mit einer Chaudeau- oder jeder andern süßen Sauce zu Tisch gegeben. — Sollte kein Blech wie das vorbeschriebene vorhanden sein, so macht man aus

gewöhnlichem Mehl und Wasser einen festen Teig, wargelt daraus zwei lange, gut fingerdicke Streifen, und bildet aus diesen ein längliches, halb ellenbreites und dreiviertel Ellen langes Viereck, worein alsdann die Masse wie in obiges Blech gefüllt wird.

879. Reiskuchen.

Ein halb Pfund Carolinenreis wird gewaschen, sodann mit siedendem Wasser überschüttet, und eine halbe Stunde zugedeckt stehen gelassen. Nun wird das Wasser davon abgegossen, der Reis in zwei Maß kochender Milch drei Viertelstunden langsam gedämpft, hernach zwei Eßlöffel Semmelbröseln dazugegeben, und dieß zusammen noch eine Viertelstunde gekocht, wo der Reis dann kernig weich und trocken sein muß und zum Erkalten gestellt wird. Unterdeß wird acht Loth Butter leicht gerührt, sechs Loth Zucker, sieben Eigelb, eine feingewiegte halbe Zitrone und ein Viertelpfund kleine Weinbeeren dazugegeben, dieß miteinander schaumig abgerührt und dem erkalteten Reis beigefügt, und zuletzt der feste Schnee der sieben Eiweiß daruntergemengt. Das Ganze wird jetzt in eine dick mit Butter bestrichene und mit Semmelbröseln bestreute Auflaufform gefüllt, im Ofen langsam gebacken, sodann auf eine Platte umgestürzt oder in der Form zu Tisch gegeben, und eine Weinsauce (Nr. 287) extra dazu servirt oder darübergegossen.

880. Grieskuchen.

In eine Maß kochende Milch wird ein Schoppen Semmelgries eingestreut und dieser dick gekocht, worauf man zwei Loth Butter darunterrührt und ihn vom Feuer stellt. Bis er etwas erkaltet ist wird acht Loth Butter leicht gerührt, ein Viertelpfund Zucker, sieben Eigelb, vier Loth feingewiegte Mandeln, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und nach Belieben sechs Loth gewaschene kleine Weinbeeren beigefügt, dieß zusammen schaumig abgerührt und zu dem Gries gebracht, damit gut untereinander gemengt, nun der feste Schnee der sieben Eiweiß daruntergegeben, und der

Kuchen wie vorhergehender beendet. Eine Obst- oder Milchsauce servirt man extra dazu.

881. Nudelkuchen.

In die in Nr. 818 beschriebene Masse werden vor dem Vermischen des Schnees vier Loth kleine Weinbeeren gegeben, das Ganze in eine gut mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Auflaufform oder Kuchenblech eingefüllt, im Ofen gebacken, nach Belieben umgestürzt, und mit einer Milchsauce (Nr. 279) zu Tisch gegeben.

882. Kaiserkuchen.

Drei gestrige Semmeln (Kreuzerbrode) werden abgeschält und in fingerdicke Scheiben geschnitten, diese in Wein umgekehrt, und in einer Schüssel übereinandergelegt, bis sie gänzlich angezogen haben, worauf man Stück für Stück in verklopften Eiern und dann in Semmelbröseln umkehrt, und in heißem Schmalz schön gelb bäckt. Alsdann wird eine Blechform dick mit Butter bestrichen und mit Semmelmehl gut ausgestreut, hierein die gebackenen Schnitten gelegt, nun sechs Eier mit einem Schoppen altem Wein und sechs Loth Zucker verklopft, dieß über die Schnitten gegossen, zwei Loth Butter darübergeschnitten, und der Kuchen in einem guten Ofen aufgezogen. Nach Belieben kann Glühwein (Nr 1663, 1664) dazu servirt werden.

Anmerkung. Sicherer ist das Ausstürzen dieses und des vorhergehenden Kuchens, wenn man die Form mit dünn ausgewalztem Butterteig ausfüttert. Beim Anrichten wird der Kuchen dann auf eine flache Schüssel und von dieser erst auf die zum Auftragen bestimmte Platte gestürzt, damit die Nudelmasse nach oben stehe.

883. Bayerische Dampfnudeln.

Die feinsten Dampfnudeln gibt der Teig von Nr. 956; weniger kostspielig kann man sie auf folgende Weise bereiten: Ein Pfund feines Mehl wird in eine Schüssel gesiebt, in die Mitte desselben eine Grube gemacht, und darin mit einem halben Schoppen guter lauer Milch und zwei Eßlöffel

guter Hefe ein Teig angerührt in der Dicke, daß er nicht mehr vom Löffel läuft. Diesen Vorteig (Hefel) stellt man zugedeckt an einen warmen Ort, wo er sich in einer halben Stunde gehoben haben wird. Nun werden zwei Eier, ein Eßlöffel Zucker, ein halber Kaffeelöffel Salz, vier Loth zerlassene Butter und so viel laue Milch dazugegeben, daß es einen etwas starken Teig gibt, welchen man so lange mit dem Kochlöffel abklopft, bis er ein zartes Aussehen hat, und sodann in der Schüssel bedeckt an einen lauwarmen Ort stellt, bis er noch so hoch aufgegangen ist. Er wird jetzt auf ein mehlbestreutes Nudelbrett gestürzt, mit der Hand etwas breitgedrückt, und mit einem kleinen, runden Ausstecher oder Glas, das öfters in Mehl einzutauchen ist, zu gleichgroßen Nudeln abgestochen. Diese setzt man nebeneinander in eine ziemlich dick mit Butter bestrichene und mit zwei Eßlöffel Zucker bestreute flache Bratpfanne, und stellt sie, mit einem genau passenden Deckel bedeckt, an einen warmen Ort zum Aufgehen. Sind sie noch einmal so hoch geworden, so wird halbfingerhoch warme Milch darangegossen, das Ganze schnell wieder mit dem Deckel bedeckt, und in ein nicht zu heißes Bratrohr gestellt, wo man die Nudeln, ohne sie wieder aufzudecken, ungefähr eine gute halbe Stunde einkochen läßt. Sie haben am Boden dann eine schöne gelbe Kruste. Jetzt wird Stück für Stück mit dem Backschäufelchen ausgestochen, die Nudeln mit der untern Seite nach oben gekehrt aufgehäuft angerichtet, und mit einer beliebigen Milchsauce zu Tisch gegeben. — Eine Hauptbedingung bleibt bei allen Dampfnudeln, daß dieselben, sobald sie fertig sind, sogleich angerichtet werden und auf den Tisch kommen.

Anmerkung. Bei dieser so wie jeder Hefenspeise trachte man vor Allem gute Hefe zu bekommen. Zu den geringsten Hefenteigen, sollen sie fein und locker ausfallen, braucht man zwei bis drei Stunden Zeit. Was an der Zeit verspätet wurde, kann niemals durch Hitze ersetzt werden. Ein Teig, der während des Gehenlassens an einen zu warmen Ort kommt und dadurch an der Schüssel anbäckt, wird durch nichts mehr zurechtgebracht.

884. Bayerische Dampfnudeln auf andere Art.

Der vorstehend beschriebene Hefenteig wird auf dieselbe Art zu gleichgroßen Nudeln ausgestochen. Diese setzt man nebeneinander in ein dick mit Butter bestrichenes und mit zwei Eßlöffel Zucker bestreutes Dampfnudelkar oder flaches Kastrol, bedeckt sie mit einem Deckel, läßt sie an einem warmen Ort noch einmal aufgehen, gießt dann so viel kochende Milch daran, daß es bis an die Hälfte der Nudeln heraufgeht, bedeckt sie mit einem gut schließenden Deckel, auf welchen glühende Kohlen gegeben sind, und stellt sie auf Kohlen oder auf eine heiße Herdplatte. Bei beginnendem Kochen werden die untern Kohlen etwas auseinander gestrichen, damit die Nudeln in der Mitte sich nicht zu schnell ansetzen, nach einer guten Viertelstunde das Kar oder Kastrol dann aufgedeckt, die Nudeln mit feinem Zucker bestreut, im Fall die Milch schon daran eingekocht sein sollte noch etwas Milch nachgegossen, und das Kastrol sogleich wieder zugedeckt. Nach Verfluß einer halben Stunde werden sie fertig sein und eine schöne gelbe Kruste haben, wo man sie nun mit einem Schäufelchen aussticht, auf eine Platte anrichtet und sofort mit einer Zitronen-, Vanille- oder beliebigen andern Milchsauce zu Tisch gibt.

885. Gebackene Dampfnudeln.

Von vorhergehendem Hefenteig werden, wenn er aufgegangen ist, mit einem Ausstecher eigroße Nudeln abgestochen, diese in eine dick mit Butter bestrichene und mit Zucker bestreute Bratpfanne gesetzt, mit einem Tuch bedeckt, und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Sind sie gehörig aufgegangen, so werden sie mit zerlassener Butter bestrichen, und, nachdem ein Schoppen kochende Milch darangegossen, in mittelheißem Ofen gebacken. Sobald sie eine schöne gelbe Farbe haben, sticht man die Nudeln aus, richtet dieselben gehäuft an, und servirt sie mit einer Milchsauce oder gekochtem Obst.

886. Dampfnudeln in braunem Zucker.

Bereitet man wie vorige, nur legt man sie, wenn sie zu Nudeln abgestochen sind, auf ein mehlbestreutes Brett, und läßt sie so an einem warmen Ort noch aufgehen. Mittlerweile wird in eine Pfanne oder flaches Kastrol vier Loth Butter und vier Loth Zucker gethan, die Pfanne oder das Kastrol auf Kohlen oder auf die heiße Herdplatte gestellt bis der Zucker anfängt braun zu schmelzen, und dann ungefähr anderthalb Schoppen Wasser dareingegossen, daß es, wenn die Nudeln darin sind, zur Hälfte daran heraufgeht. Nun setzt man letztere darein, bedeckt sie mit einem Aufzugdeckel mit schwachen Kohlen, und zieht sie ganz nach Nr. 883 oder 884 auf, nur dürfen sie nicht bis zu einer Kruste einkochen, sondern sie werden sammt ihrem braunen Saft ausgestochen, umgekehrt auf die Platte angerichtet, und mit einer Milchsauce oder gekochtem Obst zu Tisch gegeben.

887. Dukatennudeln.

Werden von demselben Teig und ganz auf dieselbe Art bereitet und beendet wie Nr. 884, nur wird der Teig, wenn er auf das Nudelbrett herausgestürzt ist, halbfingerdick ausgewalzt, und mit einem Ausstecher, der die Größe eines großen Dukatens hat, ausgestochen. Die Nudeln werden dann nebeneinander in ein dick mit Butter bestrichenes und mit Zucker ausgestreutes flaches Kastrol oder aufgeschlagenes Kuchenblech eingesetzt, und so viel kochende Milch darangegossen, daß solche zur Hälfte an ihnen heraufgeht. Man servirt hiezu eine Milchsauce, vorzugsweise eine Vanillesauce (Nr. 280).

888. Dukatennudeln mit Krebsbutter.

Die wie vorige ausgestochenen Nudeln werden in ein Geschirr, welches mit Krebsbutter (Nr. 233) bestrichen ist, eingesetzt, und wie vorige beendet, nur servirt man eine Krebssauce (Nr. 285) dazu.

889. Gefüllte Wuchteln oder Schneiderflecke.

Werden aus demselben Hefenteig bereitet und auf dieselbe Art ausgestochen, wie in Nr. 525 angegeben ist, die Fleck-

chen dann mit verklopftem Ei bestrichen, ein halber Kaffee-löffel Eingemachtes daraufgefüllt, und jedes überbogen, so daß sie Halbmonden ähnlich sind. Nun wird eine Form dick mit Butter bestrichen und mit Zucker ausgestreut, die Kräpfchen eines an das andere dareingelegt, doch so, daß sie mit der runden Seite gegen außen stehen, und immer dazwischen mit zerlassener Butter bestrichen. Auf diese Weise wird fortgefahren, bis die Form zur Hälfte gefüllt ist, alsdann stellt man die Wuchteln an einen warmen Ort zum Aufgehen, bestreicht sie nach dieser Zeit mit zerlassener Butter, bäckt sie im Ofen schön gelb, stürzt sie heraus, und bringt sie mit einer beliebigen Milchsauce zu Tisch.

890. Gekochte Wuchteln.

Vorhergehend beschriebene Wuchteln werden, statt in besagte Form, in eine mit Butter ausgestrichene Pudding-form nicht ganz zur Hälfte eingelegt und zum Aufgehen gestellt. Haben sie sich gehörig gehoben, so wird die Form mit ihrem Deckel passend bedeckt, die Wuchteln im Dunst eine bis anderthalb Stunden nach Nr. 445 gekocht, dann auf eine Platte umgestürzt, und eine nicht zu dicke Milch-sauce oder eine Obstsauce dazu servirt. — Können auch eben so gut ungefüllt eingelegt werden.

891. Kleine aufgezogene Schwammknödel.

Ein Pfund gesiebtes Mehl wird in einer irdenen Schüssel auseinander gestrichen, so, daß in der Mitte ein Grübchen bleibt, worin von einem Schoppen lauwarmer Milch und zwei Eßlöffeln guter Hefe ein Vorteig gemacht wird, welchen man zum Aufgehen an einen warmen Ort stellt. Ist er aufgegangen, so werden zwei Loth zerlassene Butter, ein halber Kaffeelöffel Salz, zwei Eßlöffel Zucker, zwei bis drei Eier und das zurückgebliebene Mehl daruntergerührt, und das Ganze zu einem glatten Teig gearbeitet, woraus man mit einem Eßlöffel Knödel absticht, diese auf ein mit Mehl besäetes Brett setzt, und hier zugedeckt aufgehen läßt. Nun

wird in einer weiten, etwas tiefen Pfanne fingerbreit Wasser mit einem Stückchen Butter, ein wenig Salz und zwei Eßlöffel Zucker siedend gemacht, die Knödel dicht nebeneinander dareingesetzt, und nach Nr. 521 beendet, nur sollen sie unten keine starke Kruste haben, sondern das Wasser darf nur daran eingekocht und die Knödel müssen noch saftig sein. Man servirt sie mit Milchsauce oder zu gekochten Kirschen. — Kann man auch in einem heißen Bratrohr aufziehen.

892. Gebrühte Nocken.

Man rührt sechs Eßlöffel Mehl mit einem Schoppen Milch glatt an, zerläßt in einer Pfanne einen halben Vierling Butter, gießt das Mehl nebst einem Eßlöffel Zucker und einer Messerspitze Salz darein, und arbeitet das Ganze unter beständigem Umrühren zu einem glatten Teig, welcher sich von der Pfanne ablöst und den man bei Seite stellt. Nach wenigem Erkalten werden vier Eier dareingerührt, in ein flaches Aufzugblech eine halbe Maß Milch und drei Eßlöffel Zucker gegeben, von dem Teige Knödel abgestochen und in die Milch eingesetzt, der Aufzugdeckel mit glühenden Kohlen daraufgedeckt, die Knödel in nicht zu heißem Ofen oder auf Kohlen aufgezogen, ehe sie fertig sind mit einer Handvoll Zucker bestreut, und sodann noch eine halbe Viertelstunde in den Ofen gebracht. Ihr schönes gelbes Aussehen zeigt, daß sie fertig sind; sie werden dann herausgestochen, aufgehäuft angerichtet, mit feinem Zucker überstreut, und mit einer Milchsauce (Nr. 279) zu Tisch gegeben.

893. Kindsmus.

Drei Kochlöffel feines Mehl wird mit einer halben Maß Milch fein abgerührt, nur ganz wenig gesalzen, und dieß unter immerwährendem Rühren so lange auf dem Feuer gelassen, bis es an der Seite zu kochen anfängt. Nun läßt man es auf Kohlen so lange ganz langsam kochen, bis der Mehlgeschmack vergangen ist und das Mus unten an der Pfanne eine gelbe Kruste hat, worauf es angerichtet und mit Zucker bestreut wird. Nach Belieben kann man die

Rammel (Kruste) mit einem Blechlöffel aus der Pfanne nehmen, und über das Mus legen. — Besser wird dieses Mus, wenn solches, nachdem es in der Pfanne einigemal aufgekocht hat, in ein flaches, dick mit Butter ausgestrichenes Kastrol oder handhoch aufgeschlagenes Kuchenblech geleert, dann etwas mit Zucker versüßt, und auf glühenden Kohlen oder einer heißen Herdplatte, auch im Bratohr, noch eine halbe Stunde gekocht, und hernach in seinem Geschirr zu Tisch gegeben wird.

894. Eiermus.

Zwei Kochlöffel Mehl wird mit anderthalb Schoppen Rahm oder guter Milch glatt angerührt, ein Stückchen Vanille, Zitrone oder Zimmt beigefügt, und dieß wie in voriger Nummer gekocht. Dann verklopft man vier Eier gut mit weniger kalter Milch, rührt darunter das Mus nebst einigen Eßlöffeln Zucker, vermischt es zuletzt mit dem fest geschlagenen Schnee der vier Eiweiß, richtet das Ganze in die bestimmte Schüssel an, bestreut es dick mit Zucker, und brennt es mit einer glühenden Schaufel auf, was in dem Augenblick, wo der Zucker daraufgestreut wird, geschehen muß.

895. Semmelgriesmus.

In eine Maß kochende Milch lasse man einen Schoppen schönes Semmelgries unter stetem Rühren einlaufen, gebe ganz wenig Salz und ein Stückchen Zucker darein, und lasse dann das Mus auf Kohlen noch so lange kochen, bis sich am Boden der Pfanne eine gelbe Kruste angesetzt hat. Es kann mit Zucker und Zimmt bestreut aufgetragen werden.

Anmerkung. Sollte das Mus während dem Kochen zu dick werden, so hilft man mit Milch nach. Dieß gilt auch bei jedem andern Mus.

896. Reismus.

Ein halb Pfund Reis wird mit kochendem Wasser angebrüht, einigemal aufgekocht, und eine Viertelstunde stehen gelassen, dann das Wasser abgegossen, und der Reis mit

zwei Maß kochender Milch und einer Messerspitze Salz auf schwaches Feuer oder Kohlen gebracht. Je länger und langsamer er kocht, desto schöner quillt er auf. Ist er weich und in der gehörigen Dicke, so wird er verrührt, in die Schüssel angerichtet, und mit Zucker und Zimmt bestreut zu Tisch gegeben.

897. Milchreis.

Zwölf Loth Reis wird wie voriger angebrüht, aufgekocht und sodann abgegossen, hernach in sechs Schoppen kochender Milch mit einer kleinen Messerspitze Salz und einem Stückchen Vanille auf schwaches Feuer gesetzt, eine Stunde langsam gekocht, und, im Fall er zu dick werden sollte, noch ein Schoppen siedende Milch nachgegossen. Ist der Reis nun weich und nicht zu dick eingekocht, so wird vier bis sechs Loth Zucker leicht daruntergerührt, das Ganze dann in eine tiefe Schüssel angerichtet, mit gestoßenem Bisquit oder geriebenen Macaronen dick bestreut, und heiß aufgetragen. — Der Reis muß beim Anrichten noch ganz, aber doch weich und nicht zu trocken sein.

898. Milchreis auf englische Art.

Man kocht acht Loth Reis ganz nach voriger Nummer, nur etwas dicker. Alsdann werden zwei bis drei Eigelb verklopft und daruntergerührt, der Reis in eine butterbestrichene, mit gestoßenem Bisquit oder sonstigem übriggebliebenen gestoßenen oder geriebenen altgebackenen Backwerk oder Milchbrodbröseln dick bestreute Form eingefüllt, und in den warmen Ofen gestellt, bis er durchaus heiß geworden, gebacken werden darf er jedoch nicht. Man stürzt ihn nun auf eine Platte um, übergießt ihn mit einer kalten Aprikosensauce (Nr. 295) oder einer kalten oder warmen Milchsauce (Nr. 279), oder servirt ein beliebiges kaltes Compot dazu. Wenn der Reis eingefüllt ist, muß die Form einigemal auf den Tisch gestoßen werden, damit er sich gleichmäßig setze. — Sehr gut nimmt sich's aus, wenn er in eine Schnecken- oder Bundform gefüllt wird.

899. Reis mit Milchsauce.

Zehn bis zwölf Loth Reis wird mit kochendem Wasser angebrüht und eine Viertelstunde stehen gelassen, dann das Wasser abgegossen, und der Reis mit einer kleinen Messerspitze Salz und vier Loth Butter in zwei Maß kochender Milch eine halbe Stunde gekocht, wo er alsdann völlig weich, doch noch ganz sein muß. Er wird nun mit einem Schaumlöffel herausgenommen, erhöht auf die Platte angerichtet, mit vier bis sechs Loth an einer Zitrone abgeriebenem, fein gestoßenen Zucker während dem Anrichten bestreut, und mit einer warmen oder kalten Milchsauce servirt.

900. Reisschmarn.

Man brüht zwölf Loth Reis wie in voriger Nummer an, setzt ihn, nachdem das Wasser abgegossen, in anderthalb Maß siedender Milch mit ein wenig Salz auf's Feuer, und kocht ihn langsam völlig weich und dick ein. Er wird sodann in eine Schüssel gegeben, und zwei Loth Butter und sechs Eier dareingerührt, hernach in einer breiten Omelettepfanne zwei Löffel Butter oder Schmalz heiß gemacht, von dem angerührten Teig fingerdick dareingegossen, und dieß zu einem Kuchen gelb gebacken. Sollte letzterer zu trocken sein, so gibt man ein Stückchen Butter darunter. Der Kuchen wird nun mit dem Backschäufelchen stückweis abgestochen, umgekehrt, auch von der andern Seite gelb gebacken, nachdem er klein verstochen ist angerichtet, und mit dem übrigen Teig auf gleiche Weise verfahren. Man servirt dann den Schmarn mit Zucker und Zimmt bestreut.

901. Griesschmarn.

In vier Schoppen Milch wird ein Schoppen Semmelgries dick gekocht, und hernach zwei Loth Butter, etwas Salz und sechs Eier dareingerührt. Die übrige Bereitungsart ist wie bei vorhergehendem.

902. Mehlschmarn.

Bereitet man ganz nach Nr. 465. Wenn er gebacken ist, wird Alles wieder in die Pfanne genommen, zwei Eß-

löffel Zucker darübergestreut und noch einigemal damit umgeröstet, der Schmarn dann angerichtet, nochmals leicht mit Zucker bestreut, und gewöhnlich mit Compot oder gekochtem Obst zu Tisch gegeben.

903. Mehlschmarn mit Kirschen.

Unter den in Nr. 465 beschriebenen Teig werden ein Pfund schwarze Kirschen leicht gemengt, das Ganze in der Pfanne auf dem Feuer oder im Ofen nach Nr. 465 gebacken, und mit Zucker und Zimmt bestreut aufgetragen.

904. Semmelschmarn mit Kirschen.

Wird ganz nach Nr. 465 bereitet, nur kommen unter die Masse ein Pfund schwarze Kirschen. Beim Auftragen wird er mit Zucker und Zimmt bestreut.

905. Nudelschmarn.

Von Nudelteig (Nr. 14) werden möglichst feine Kuchen ausgewalzt, diese nach Abtrocknen etwas gröber als zur Suppe geschnitten, dann in anderthalb Maß kochende Milch, worein ein Stückchen Vanille oder Zitronenschale und vier Loth Zucker gegeben wurde, leicht eingesäet, und eine Viertelstunde darin dicklich eingekocht. Hernach wird eigroß Butter und ein wenig Salz daruntergerührt, der Kuchen in einer breiten Schüssel auseinander gestrichen und zum Erkalten gestellt, sodann in einer flachen, breiten Pfanne eigroß Schmalz heiß gemacht, der erkaltete Kuchen, in kleinere Stücke abgestochen, dareingelegt, langsam unter öfterem Umdrehen und Auflockern nach Nr. 900 gelb gebacken, nun zwei bis drei Eier mit etwas Milch verklopft über den Schmarn gegossen, dieser noch einigemal damit umgekehrt, aufgehäuft angerichtet, mit Zucker und Zimmt bestreut, und mit einer Vanille- oder Zitronensauce (Nr. 280, 279), oder mit gekochtem Obst servirt.

906. Eierkuchen (Kuchenmichel) mit Kirschen.

In die Eierkuchenmasse von Nr. 466 und 467 gebe man anderthalb Pfund schwarze Kirschen und zwei Eßlöffel Zucker, und verfahre im Uebrigen ganz nach diesen Nummern.

907. Nudeln in der Milch.

Man kocht die nach Nr. 905 geschnittenen Nudeln in zwei Maß Milch mit einem Stückchen Vanille oder Zitronenschale und sechs Loth Zucker eine kleine halbe Stunde, gibt dann vier Loth Butter nebst ein wenig Salz darein, mengt drei mit zwei Eßlöffel kalter Milch verklopfte Eigelb darunter, und richtet die Nudeln in eine tiefe Schüssel an. Im Fall man letztere nicht sogleich zu Tisch geben kann, wird mit siedender Milch nachgeholfen, damit sie nicht zu dick werden, was man daran sieht, wenn sie beim Anrichten noch dicklich über den Löffel laufen. Sie können mit Bisquit belegt, oder mit gestoßenen Maccaroni bestreut werden.

908. Gebackene Nudeln mit Milchsauce.

Von einem Viertelpfund abgeschälten, mit Ei fein gestoßenen Mandeln, zwei Eiern, vier Loth Zucker und dem nöthigen Mehl wird ein fester Nudelteig (Nr. 14) angemacht, welchen man so fein wie möglich zu Kuchen auswalzt. Diese werden etwas abgetrocknet und sodann zu ziemlich groben Nudeln geschnitten, letztere aus heißem Schmalz gelb gebacken, hernach auf eine Platte aufgehäuft angerichtet, mit Zucker bestreut, und mit einer der Saucen Nr. 279, 280 zu Tisch gegeben.

909. Dalkerle oder Pfitzauf.

Ein Viertelpfund Mehl wird mit Milch glatt angerührt, dann zwei Eßlöffel Hefe, drei bis vier Eßlöffel zerlassene Butter, drei Eier, etwas Salz und noch so viel Milch dazugegeben, daß der Teig einem gewöhnlichen Pfannkuchenteig gleicht, und dieser an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Nun läßt man in einer Eierpfanne (nämlich einer Pfanne mit eingetriebenen Vertiefungen) halbnußgroß Schmalz in jeder Vertiefung heiß werden, gibt darein, je nachdem die Vertiefungen groß sind, ein bis zwei Eßlöffel von dem aufgegangenen Teig, und bäckt die Dal-

kerle schön gelb, wobei sie hoch auflaufen. Hernach werden sie mit der Gabel umgekehrt und auch von der andern Seite gebacken, alsdann herausgehoben und mit dem übrigen Teig auf gleiche Weise verfahren, die Dalkerle an der Seite etwas geöffnet und mit einem Kaffeelöffel eingemachter Früchte gefüllt, gehäuft angerichtet, und mit Zucker bestreut aufgetragen. — Können auch mit jeder beliebigen Creme gefüllt werden.

Schmalzbackereien.

910. Reisküchlein.

Ein halb Pfund Reis wird mit kochendem Wasser angebrüht, und, nachdem dieß abgeschüttet, in zwei Maß kochender Milch nebst einer Zitronenschale oder einem Stengelchen Vanille eine halbe Stunde langsam gedämpft. Nach dieser Zeit gibt man vier Loth Butter, vier Eßlöffel Zucker und ein wenig Salz darein, und läßt den Reis damit noch eine halbe Stunde kochen, bis er dick eingekocht und weich ist. Man nimmt ihn alsdann vom Feuer, rührt ihn sogleich mit fünf bis sechs Eiern durch, damit die Masse gebunden wird, stürzt denselben auf eine butterbestrichene und mit Brod- (Semmel-) Mehl bestreute flache breite Platte, streicht ihn fingerdick auseinander, bedeckt ihn, damit er keine Kruste bekomme, mit butterbestrichenem Papier, und läßt ihn so gänzlich erkalten. Hernach sticht man mit einem Glas oder runden Ausstecher Küchlein aus, verklopft drei Eier mit einem Eßlöffel Milch, kehrt die Küchlein darin um, und bestreut sie mit feingesiebtem Semmelmehl. Nun werden alle nebeneinander auf eine Platte gelegt, vor dem Anrichten aus schwimmendem heißen Schmalz gelb gebacken, dann mit Zucker bestreut, auf eine mit einer Serviette bedeckte Platte

bergartig hübsch angerichtet, und mit jedem beliebigen gekochten Obst, oder mit einer beliebigen Obst- oder Milchsauce zu Tisch gebracht.

911. Reisringe.

912. Reisbirnen.

913. Reisäpfel.

914. Reiswürste.

Alle diese Küchlein (Croquetten) bereitet man aus obiger Masse; sie sind nur hinsichtlich der Form verschieden. Bei den Reisringen werden von dem gekochten, fingerdick auseinander gestrichenen und erkalteten Reis mit einem runden Ausstecher Küchlein ausgestochen, und diese mit einem nur halb so großen Ausstecher genau in der Mitte noch einmal durchstochen, so daß man kleine Ringe erhält, welche ganz wie oben beschrieben in verklopften Eiern umgekehrt, mit Semmelmehl bestreut, ausgebacken und beendet werden. Bei den Birnen und Aepfeln suche man aus dem Reis die Gestalt dieser Früchte zu bilden, stecke oben statt des Butzens eine Gewürznelke und unten statt des Stieles ein Stengelchen Zimmt hinein, und behandle diese Küchlein im Uebrigen wie vorhergehende. Bei Nr. 914 wird der Reis in fingerlange, daumendicke, runde Würstchen geformt, welche man in gleicher Weise beendet.

915. Griesküchlein.

Ein Schoppen Semmelgries wird mit drei Schoppen Milch glatt angerührt, und auf dem Feuer nebst einer Zitronenschale oder einem Stengelchen Vanille unter beständigem Rühren dick eingekocht, dann vier Loth Butter, vier Eßlöffel Zucker und ein wenig Salz dareingerührt, und der Gries noch so lange gekocht, bis sich die Masse vom Kastrol ablöst. Nun wird sie vom Feuer genommen, sogleich fünf bis sechs Eigelb dareingerührt, die Masse dann in ein flaches Geschirr geleert, fingerdick auseinander gestrichen, mit einem butter-

bestrichenen Papierbogen zugedeckt und kalt gestellt. Die übrige Behandlung ist wie bei Nr. 910, und es werden die Küchlein gleichfalls mit gekochtem Obst oder einer Obstsauce, namentlich Hagebuttensauce (Nr. 294), warm aufgetragen. — Aus dieser Masse können eben so gut die in Nr. 911—914 angegebenen Ringe, Aepfel, Birnen und Würste (Croquetten) geformt werden.

916. Kartoffelküchlein.

Gesottene Kartoffeln werden abgeschält, ein Pfund davon mit zwei Loth Butter und etwas Salz heiß im Mörser fein gestoßen, dann durch's Sieb getrieben, auf ein Backbrett genommen, vier Loth feingestoßener Zucker, ein Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 1698), zwei Eßlöffel Mehl, eine Messerspitze Salz, ein Ei und zwei Eigelb beigefügt, und dieß auf dem Backbrett gut untereinander gearbeitet. Beendet werden die Küchlein nach Nr. 910, und mit gekochtem Obst oder mit Obstsauce, vorzüglich aber mit Mandelsauce (Nr. 282), warm zu Tisch gegeben. — Auch aus dieser Masse kann man die in Nr. 911—914 bemerkten Croquetten (Ringe, Aepfel, Birnen und Würste) formen. — Feiner wird die Masse, wenn zwei Loth feingestoßene Mandeln darunterkommen.

Anmerkung. Bei diesen so wie den vorhergehenden Croquetten nimmt sich, im Falle Aepfel geformt werden, die Platte sehr gut aus, wenn gekochte Birnen abwechselnd damit angerichtet, und die Birnensauce über das Ganze gegossen wird.

917. Nudelküchlein.

Man bereitet von zwei Eiern Nudeln (Nr. 14), streut diese, nachdem sie abgetrocknet und nicht zu fein geschnitten sind, in eine Maß gute, siedende Milch ein, und kocht sie mit einer Zitronenschale oder einem Stengelchen Vanille recht dick ein, so daß sie nicht den geringsten Saft mehr haben. Nun wird vier Loth Butter, vier Eßlöffel Zucker und ein wenig Salz dareingegeben, die Nudeln noch einigemal damit aufgekocht, dann vom Feuer genommen, sogleich mit fünf

bis sechs Eigelb durchgerührt, in ein flaches, butterbestrichenes Kuchenblech oder auf eine mit Semmelmehl bestreute Platte geleert, fingerdick glatt auseinander gestrichen, kalt gestellt, und hernach der erkaltete Nudelkuchen mit einem Glas oder runden Ausstecher zu Küchlein ausgestochen. Im Fall sie nicht gern aus dem Blech herauslassen, stellt man letzteres auf einen warmen Herd. Sie werden sodann nach Nr. 910 in verklopften Eiern umgekehrt, mit Semmelmehl bestreut, gerade so wie jene beendet, und mit gekochtem Obst oder einer Obst- auch Milchsauce warm zu Tisch gegeben.

918. Reisrouletten.

Man kocht ein Viertelpfund Reis in guter Milch weich und dick ein, und mengt darunter dann ein kleines Stückchen Butter, welches mit drei Eigelb und etwas Zitronenzucker (Nr. 1699) gut abgerührt wurde. Nun wird von einem Viertelpfund Butter ein Butterteig (Nr. 1187) bereitet, messerrückendick ausgewalzt, und darauf der Reis in Form kleiner Würstchen gelegt, so daß derselbe ganz in dem Butterteig eingeschlossen ist. Diese Rouletten bäckt man in heißem Schmalz schön gelb, bestreut sie dann mit Zucker, und servirt solche mit Compot oder einer beliebigen Milchsauce.

919. Croutonen (Semmelscheiben) mit Mandeln.

Drei gestrige Semmeln (Kreuzerbrode) werden entweder am Reibeisen abgerieben, oder abgeschält, und je in vier bis fünf Scheiben geschnitten, dann ein Viertelpfund Mandeln mit einem Ei fein gestoßen, und mit vier Eßlöffel feinem Zucker, einem ganzen Ei, zwei Eigelb, einem Theelöffel Zimmt und zwei Eßlöffel geriebenem Semmelmehl angerührt. Nun bestreicht man die Schnitten auf einer Seite mit verklopftem Ei, und streicht einen Eßlöffel von obiger Fülle auf die bestrichene Seite in der Art auf, daß sie in der Mitte erhöht und von der Seite glatt ist, alsdann überstreut man die Fülle mit Semmelmehl, und kerbt die Scheiben laubartig ein: es wird nämlich mit einem Messerrücken über die Mitte

ein gerader Strich eingedrückt, und an den Seiten schief- laufende. In eine flache Pfanne oder ein anderes flaches Geschirr wird hernach fingerbreit heißes Schmalz gegeben, die Croutonen dareingelegt, und im Ofen oder auf dem heißen Herd, auch im Bratrohr, eine Viertelstunde hellgelb gebacken, worauf man sie heraushebt und zum Ablaufen auf Fließpapier legt. Sind sie gut abgelaufen, so spickt man sie auf der gefüllten Seite mit abgezogenen, länglich grobgeschnittenen Mandeln, legt sie in eine Schüssel, läßt sie, mit heißem Glühwein (Nr. 1663, 1664) oder Rosinensauce (Nr. 291) übergossen, eine halbe Viertelstunde zugedeckt stehen, und trägt sie dann auf.

Anmerkung. Bei den Croutonen darf, wenn man sie im Bratrohr bäckt, nur so viel Schmalz genommen werden, daß das Brod darinliegt; bäckt man sie aber auf dem Herd, so müssen sie im Schmalz schwimmen.

920. Croutonen mit Reis.

Ein Viertelpfund Reis wird mit kochendem Wasser angebrüht, das Wasser dann abgegossen, und der Reis in drei Schoppen kochender Milch weich eingekocht. Nun gibt man zwei Loth Butter darein, läßt ihn noch so lange auf dem Feuer, bis er kurz, weich und dick eingekocht ist, nimmt ihn sodann in ein anderes Geschirr, rührt vier Eigelb, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, vier Loth Zucker und eine Messerspitze Salz darein, und stellt ihn bei Seite. Hernach werden wie in voriger Nummer aus altgebackenen, abgeriebenen Semmeln Scheiben geschnitten, diese auf einer Seite mit Ei bestrichen, dann die Reisfülle daraufgestrichen, und die Croutonen den vorigen gleich beendet, wo man sie nun mit siedender dünner Kirschensauce (Nr. 292) begießt, und, nachdem sie so eine halbe Viertelstunde zugedeckt gestanden, zu Tisch gibt.

921. Croutonen mit Gries.

Werden wie vorige bereitet und beendet, nur nimmt man, statt Reis, einen Schoppen Gries.

922. Croutonen mit Erdbeeren.

Drei altgebackene Semmeln werden ganz nach Nr. 919 hergerichtet, dann ein Schoppen Erdbeeren zerdrückt und mit Zucker und Zimmt vermischt, die Croutonen nun auf einer Seite mit Ei bestrichen und ein Eßlöffel Erdbeeren daraufgestrichen, nach Nr. 919 gebacken, und sogleich heiß mit Zucker und Zimmt bestreut zu Tisch gebracht.

923. Karthäuserknödel.

Von vier röschen, neugebackenen Semmeln (Kreuzerbroden) wird auf einem Reibeisen das Harte rundum abgerieben, dann jede derselben der Länge nach getheilt, die Ecken so viel als möglich rund geschnitten, und in eine flache Schüssel ein Brod neben das andere gelegt. Nun verklopft man sechs Eier mit zwei Schoppen Milch, gießt solches über das Brod, kehrt letzteres nach halbstündigem Weichen um, und läßt es noch so lange liegen, bis es von allen Seiten weich ist und die Eiermilch ganz eingesogen hat. Die abgeriebenen Semmelbröseln werden durchgesiebt, das durchgeweichte Brod ganz leicht darin umgekehrt und aus heißem Schmalz gelb gebacken, die Knödel sodann mit abgezogenen, länglich grobgeschnittenen Mandeln gespickt, mit einer Rosinensauce (Nr. 291) übergossen, und zu Tisch gegeben.

924. Gefüllte Karthäuserknödel.

Von vier gestrigen Semmeln wird das Harte leicht abgeschält oder auf einem Reibeisen rundum abgerieben, und dieselben in halbfingerbreiten Zwischenräumen bis auf ein dünnes Ende herunter eingeschnitten, doch muß man sich sehr in Acht nehmen, daß man sie nicht völlig durchschneidet: sie müssen zusammenhängen, und das Brod muß wie ganz aussehen. Nun werden vier Loth abgezogene Mandeln fein verwiegt, eben so viel gewaschene kleine Weinbeeren noch einigemal damit überwiegt, und dieß in einer Schüssel mit zwei Eßlöffel Zucker, einem Kaffeelöffel Zimmt und einem Ei gehörig untereinander gemischt. Diese Zuthaten streicht man

mit einem Messer zwischen die obenerwähnten Einschnitte, drückt dann die Semmeln etwas zusammen, und läßt sie in sechs mit zwei Schoppen Milch verklopften Eiern gut durchweichen, indem man sie inzwischen behutsam umwendet, Acht gebend, daß sie nicht auseinanderfallen. Sind sie durch und durch weich, so werden sie in gesiebten Semmelbröseln leicht umgekehrt, mit Bindfaden kreuzweis umbunden, und aus heißem Schmalz gelb gebacken, die Knödel hernach vom Bindfaden befreit, mit Rosinensauce (Nr. 291) übergossen, und aufgetragen.

925. Semmelknödel mit einer Obst- oder Weinsauce.

Kleine Semmeln oder Milchbrode werden am Reibeisen abgerieben, und sodann mit einem feinen Messer an verschiedenen Seiten kleine Einschnitte gemacht. Nun taucht man die Semmeln in gezuckerten Wein und kehrt sie einigemal darin um, legt sie sodann in eine Schüssel nebeneinander bis sie den Wein eingesogen haben, und taucht jede derselben in verklopfte Eier. Hernach werden sie leicht mit Mehl oder Gries bestreut und aus heißem Schmalz gebacken, dann in einer Obst- oder Weinsauce aufgekocht und angerichtet.

926. Semmelküchlein.

Vier auf vorhergehende Art abgeriebene gestrige Semmeln werden in kleinfingerdicke Scheiben geschnitten. Nun verrührt man einen Schoppen rothen Wein mit sechs Loth Zucker, einem halben Kaffeelöffel feingeschnittener Zitronenschale, eben so viel Zimmt und etwas Muskatnuß, taucht die Scheiben darein, und legt sie übereinander auf eine Platte. Haben sie angezogen, so wird auf je eine Scheibe Aprikosenmarmelade oder eingemachte Himbeeren gestrichen, und hierauf dann eine leere Scheibe gedeckt und beide zusammengedrückt. Nachdem alle Scheiben so hergerichtet sind, taucht man

solche in Backteig von Wein (Nr. 1194), bäckt sie aus heißem Schmalz, und bestreut die Küchlein mit Zucker, der mit etwas Zimmt vermischt ist.

927. Semmelküchlein.

Vier auf vorhergehende Art abgerindete, in Scheiben geschnittene und in gezuckerten Wein getauchte Semmeln werden übereinander gelegt, nachdem sie gänzlich durchgesogen haben jede mit einigen stiftartig geschnittenen Mandeln gespickt, wie vorige in Backteig von Wein getaucht, und die Küchlein wie jene beendet. — Können nach Belieben mit einer Weinsauce (Nr. 287, 288) servirt werden.

928. Gebackene Semmelschnitten (Weinleiterle).

Von vier gestrigen Semmeln wird die Rinde rundum abgerieben oder abgeschält, dieselben nun in längliche, fingerdicke Schnitze geschnitten, solche in anderthalb Schoppen mit Zucker versüßten Wein eingetaucht, auf eine Platte aufeinander gelegt, und so eine Stunde liegen gelassen. Dann verklopft man vier Eier mit einem Eßlöffel Wein, kehrt die Schnitten darin um, bäckt sie aus heißem Schmalz schön gelb, bestreut sie noch warm mit Zucker und Zimmt, und servirt sie trocken oder mit heißem Glühwein.

929. Gebackene Semmelscheiben.

Reibe vier Semmeln (Kreuzerbrode) vom vorigen Tag am Reibeisen ab, schneide sie in fingerdicke Scheiben und jede derselben wieder in zwei Theile, verklopfe dann fünf bis sechs Eier mit einem schwachen Schoppen Milch, und übergieße damit die Schnitten. Wenn sie ganz von der Sauce durchdrungen sind, so lege dieselben auf ein Sieb zum Abtropfen, bestecke sie mit länglich grobgeschnittenen Mandeln, backe sie kurz vor dem Anrichten aus heißem Schmalz heraus, bestreue sie mit Zucker, der mit etwas Zimmt gemischt ist, und gebe sie mit einem Compot zu Tisch.

930. Bavesen mit Erdbeeren.

Vier gestrige, abgeriebene Semmeln werden je in vier bis fünf Scheiben geschnitten, diese in Milch eingetaucht, und aufeinander gelegt. Nun zerdrückt man einen Schoppen Erdbeeren, vermischt sie mit Zucker, Zimmt und zwei Eßlöffel Semmel- oder Milchbrodbröseln, streicht einen Eßlöffel voll davon auf jede der durchweichten Schnitten bis die Hälfte so hergerichtet ist, und bedeckt diese genau mit den unbestrichenen Schnitten. Alsdann werden vier Eier mit zwei Eßlöffel Wasser gut verklopft, die Bavesen darin umgewendet, noch in Semmelbröseln umgekehrt, aus heißem Schmalz gelb gebacken, und sogleich zu Tisch gebracht.

931. Bavesen mit Kirschen.

Ein halb Pfund schöne, schwarze Kirschen werden ausgesteint, mit einer Handvoll Mandeln gewiegt, Zucker, Zimmt und zwei Eßlöffel Semmel- oder Milchbrodbröseln daruntergemengt, dann drei bis vier Semmeln oder Milchbrode wie in voriger Nummer hergerichtet, nach völligem Erweichen auf die Hälfte je ein Kaffeelöffel von den Kirschen gestrichen, und die Bavesen ganz wie vorhergehende beendet.

932. Bavesen mit Mandeln.

Man richtet vier Semmeln ganz nach Nr. 930 her. Bis sie durchgeweicht sind, werden sechs Loth abgezogene Mandeln mit einem Ei fein gestoßen oder auch fein gewiegt, nun drei Eßlöffel feiner Zucker, wenige feingewiegte Zitrone und zwei Eßlöffel nicht zu harte Semmelbröseln dazugegeben, solches mit einem Ei angerührt, von dieser Masse dann ein Kaffeelöffel voll je auf eine Schnitte gestrichen und hierauf eine unbestrichene Schnitte gedeckt, und das Ganze nach Nr. 930 beendet.

933. Bavesen mit Zwetschgen.

Es werden nach Nr. 930 Semmelscheiben hergerichtet. Unterdeß kocht man ein halb Pfund gewaschene dürre Zwetsch-

gen mit einem Gläschen Wein und zwei Schoppen Wasser auf dem Feuer so lange, bis sie weich sind und keine Sauce mehr haben, steint sie dann aus, verwiegt dieselben mit zwei Loth abgezogenen Mandeln, und mengt Zucker, Zimmt und zwei Eßlöffel Semmelbröseln darunter. Von dieser Masse wird nun ein Löffel voll auf je eine geweichte Schnitte gestrichen und eine unbestrichene Schnitte daraufgedeckt, und die Bavesen wie in Nr. 930 angegeben beendet.

934. Aepfelküchlein.

Man schneide acht bis zehn mittelgroße, gute Kochäpfel, nachdem sie abgeschält sind, der Runde nach in gut messerrückendicke Scheiben, befreie diese vom Kernhaus, gebe sie in eine Schüssel, bestreue sie mit sechs Loth feinem Zucker, gieße vier Eßlöffel Rum oder Kirschwasser darüber, und lasse sie in dieser Beize zwei Stunden stehen, sie unterdeß einigemal umkehrend. Nach Verlauf dieser Zeit tauche man sie mittelst einer Gabel in Backteig von Wein (Nr. 1194), backe sie aus heißem schwimmenden Schmalz schön gelb und rösch heraus, lege sie zum Abtropfen einige Augenblicke auf Fließpapier, bestreue sie, wenn sie ausgekühlt sind, mit Zucker, und bringe sie zu Tisch.

935. Aepfelküchlein auf gewöhnliche Art.

Acht bis zehn gute Kochäpfel werden abgeschält, und wie vorige in Scheiben geschnitten und vom Kernhaus befreit, sodann sechs Kochlöffel Mehl mit vier Eiern, Salz und Milch zu einem Teig angerührt, der die Dicke eines Pfannkuchenteiges hat, so daß er gut an den Aepfelscheiben hängen bleibt, letztere nun darin umgekehrt, und die Küchlein wie vorige beendet.

936. Aprikosenküchlein.

937. Pfirsichküchlein.

Die Aprikosen wie die Pfirsiche werden gespalten, ausgesteint, nach Belieben abgeschält, in eine Schüssel gelegt,

mit Zucker bestreut und mit vier Eßlöffel Rum oder Kirschwasser begossen, so eine halbe Stunde liegen gelassen, dann in Backteig von Wein (Nr. 1194) umgekehrt, die Küchlein aus heißem Schmalz gelb gebacken, und nach Nr. 934 beendet.

938. Pomeranzenküchlein.

Man schält die Pomeranzen ab bis auf das Mark, und schneidet solche dann in Scheiben. Diese werden mit einem Gläschen Maraskino und Zucker eine Stunde gebeizt, hernach in Backteig von Wein (Nr. 1194) umgekehrt, aus heißem Schmalz gelb gebacken, und die Küchlein nach gänzlichem Erkalten mit Zucker bestreut aufgetragen.

939. Kirschenküchlein.

940. Küchlein von grünen oder getrockneten Zwetschgen.

Von Kirschen knüpft man immer drei bis vier zu einem Büschelchen zusammen, taucht diese in Backteig von Wein (Nr. 1194), und bäckt sie aus heißem Schmalz schön gelb. Die grünen Zwetschgen werden abgeschält, ausgesteint und an die Stelle des Steins eine abgezogene, zuvor im Ofen gedörrte Mandel gethan, nun mit zwei Eßlöffel Zucker bestreut und eine halbe Stunde stehen gelassen, dann in demselben Teig wie die Kirschen umgekehrt, und aus heißem Schmalz gelb gebacken; die getrockneten dagegen kocht man, wenn sie gewaschen sind, mit einem Gläschen Wein, etwas Wasser und einem Stückchen Zucker bis sie weich und aufgelaufen (doch nicht zu weich, damit man sie noch ganz in den Teig eintunken kann), steint solche dann aus und steckt dafür eine abgezogene gedörrte Mandel darein, kehrt sie in Backteig von Wein (Nr. 1194) um, und bäckt die Küchlein aus heißem Schmalz schön gelb heraus.

941. Gebackene Traubenbeeren.

Man nimmt von schönen Trauben die größten Beeren herunter, taucht solche in Backteig von Wein (Nr. 1194), und bäckt sie aus heißem Schmalz.

942. Salbeiküchlein.

943. Holderküchlein.

Schöne, große Salbeiblätter werden in den Teig von Nr. 935 getaucht, und aus heißem Schmalz schön gelb gebacken. Eben so die Holderblüte, nachdem sie gereinigt und zu beliebigen Sträußchen gebrochen ist.

944. Gebackene Bisquit mit Creme.

Von fünf Eiweiß wird ein steifer Schnee geschlagen, darunter dann fünf Eßlöffel feingesiebter Zucker, ein Kaffeelöffel Zitronenzucker (Nr. 1699) und die fünf Eigelb gegeben, und dieß eine halbe Stunde gerührt oder, noch besser, auf schwachem Kohlenfeuer mit der Schneeruthe geschwungen (siehe Nr. 1396). Dann mengt man sechs Eßlöffel feingesiebtes Mehl darunter, und bäckt die Masse löffelweis gelb aus heißem Schmalz, welches sehr schnell geschehen muß, weil die Masse sonst braun wird. Auf die zum Anrichten bestimmte Platte wird nun eine dickliche Vanillesauce (Nr. 280) oder auch eine Weinsauce (Nr. 287) gegossen, und die gebackenen Bisquit im Kranz daraufgelegt.

945. Gebrühte Kugeln.

Ein Schoppen Milch wird nebst zwei Loth Butter, zwei Loth Zucker und einem Kaffeelöffel Salz auf's Feuer gesetzt und aufgekocht, nun sogleich zwölf Loth feingesiebtes Mehl dareingerührt, und dieß zusammen einige Minuten auf dem Feuer abgerührt, wo alsdann der Teig schön glatt und glänzend aussieht. Man nimmt ihn jetzt in eine Schüssel, rührt ihn bis zum völligen Erkalten, gibt dann vier Eier darein, und rührt ihn damit so lange, bis er weiß und leicht ist. Hernach werden mit dem Löffel längliche Knödel abgestochen, diese aus heißem Schmalz schön gelb gebacken, sogleich mit Zucker bestreut, und warm zu Tisch gegeben. — Nach Belieben kann eine Wein- oder Milchsauce damit servirt werden.

946. Berliner Spritzküchlein.

Ein Schoppen Wasser wird mit sechs Loth Butter und sechs Loth Zucker auf's Feuer gesetzt. Wenn dieß zusammen aufkocht, säet man drei Viertelpfund feingesiebtes Mehl und einen halben Kaffeelöffel Salz unter stetem Umrühren darein, rührt den Teig noch einige Minuten auf dem Feuer ab bis er fest und glänzend aussieht, und leert ihn sodann in eine Schüssel. Nach einer Viertelstunde, wenn er nicht mehr zu warm ist, werden sechs bis sieben Eier dareingeschlagen, der Teig damit so lange gerührt, bis er weiß und flaumig ist, alsdann in eine Backspritze, deren vordere Oeffnung einen Stern bildet, eingefüllt, und nun auf eine in heißes Schmalz getauchte Fischkelle oder auf ein rundes, tellergroßes, ebenfalls in heißes Schmalz getauchtes Stück Papier ein rundes Kränzchen gespritzt, mit dem Messer der Teig abgeschnitten, das Kränzchen behutsam in heißes Schmalz gestürzt und schön gelb gebacken. Dieses Verfahren wiederholt man bis die Masse zu Ende ist, bestreut die Kränzchen dann mit Zucker, und gibt sie warm zu Tisch. — Je nachdem die Pfanne groß ist, kann man mehrere Kränzchen auf einmal backen.

947. Strauben.

Vier Eßlöffel Mehl wird mit einem schwachen Schoppen Milch glatt angerührt, drei Eßlöffel Zucker und sechs Eigelb dazugegeben, und dieß zusammen gut gerührt. Man läßt nun den Teig durch einen mit einem dünnen Rohr versehenen Trichter in heißes Schmalz in die Runde laufen, bäckt die Strauben auf beiden Seiten gelb, hebt sie mit dem Backschäufelchen heraus, biegt sie sogleich leicht über ein Wallholz, und trägt solche warm mit Zucker bestreut auf. — Ein starker Eßlöffel Teig soll eine Straube geben, die in der Größe einer untern Kaffeetasse ist.

948. Hirschhörnlein.

Ein halb Pfund Butter wird leicht gerührt, darein dann fünf ganze Eier und fünf Eigelb abwechslungsweise mit einem

Pfund Mehl, ferner ein halb Pfund Zucker, die feingewiegte Schale einer Zitrone, ein wenig Salz und vier Eßlöffel Kirschwasser oder Rum gemengt, und solches über Nacht, oder, wenn dieß die Zeit nicht erlaubt, jedenfalls zwei bis drei Stunden an einen kühlen Ort gestellt. Nun wird Mehl auf ein Nudelbrett gestreut, der Teig daraufgethan, davon kleine Stückchen abgeschnitten, und diese zu fingerlangen Würstchen geformt, welche man an verschiedenen Orten mit dem Messer einschneidet, braungelb aus heißem Schmalz bäckt, und warm mit Zucker und Zimmt bestreut. — Man kann aus diesem Teig auch kleine runde Kränzchen machen, und diese gleichfalls mit dem Messer an der Seite einschneiden.

Anmerkung. Der Teig soll so wenig als möglich mit den Händen gearbeitet werden, weil dadurch die Butter gern schmilzt.

949. Hirschhörnlein mit Mandeln.

Werden bereitet und beendet wie vorige, nur kommt in die Masse ein Viertelpfund abgezogene, feingewiegte oder gestoßene süße Mandeln und ein Eßlöffel Zimmt.

950. Gebackene Mandeln.

Zwölf Eier, ein Loth Zimmt, die feingewiegte Schale einer Zitrone, ein Viertelpfund feingewiegte Mandeln und Zucker nach Belieben wird zusammen eine halbe Stunde lang gerührt, hernach so viel Mehl hineingemengt, bis der Teig so fest ist, daß er sich auswallen läßt. Er wird nun auf dem Backbrett etwas zusammengearbeitet, sodann kleinfingerdick ausgewallt und mit der dazu gehörigen Form zu Mandeln ausgestochen, diese in heißem Schmalz schön gelbbraun gebacken, auf die Platte gehäuft angerichtet, und mit Zucker und Zimmt bestreut.

951. Schneeballen.

Man nimmt zwei ganze Eier, vier Eigelb, sechs Eßlöffel guten sauren Rahm, ein wenig Salz und einen Eßlöffel Zucker, rührt es mit einem halb Pfund gesiebtem Mehl zu

einem nicht zu festen Teig an, und arbeitet diesen auf dem Backbrett so lange, bis er fein und glatt ist, worauf er eine Stunde an einen kühlen Ort gestellt wird. Nach Verlauf dieser Zeit wird er zweimesserrückendick gleich ausgewalzt, und Kuchen daraus geschnitten, die in der Größe einer großen untern Kaffeetasse sind. Jeden dieser Kuchen rädelt man nun in fingerbreite Streifen mit einem Backrädchen durch, doch nicht völlig: es muß ein fingerbreiter Rand ringsum ganz bleiben, der die Streifen zusammenhält. Diese werden dann durcheinandergezogen und zusammengeschoben, so daß sie einem Häufchen ähnlich sehen, hernach schnell aus nicht zu heißem Schmalz leicht gelb gebacken, gleich warm dick mit Zucker bestreut, und auf einer mit einer Serviette belegten Platte aufgehäuft zu Tisch gegeben.

952. Schneeballen auf andere Art.

Vier ganze Eier und zwei Eigelb, sechs Kaffeelöffel Zucker, ein wenig Salz und klein eigroß zergangene Butter wird eine halbe Viertelstunde gut gerührt, und dann so viel Mehl dareingearbeitet, daß es einen Teig gibt, der einem weichen Nudelteig ähnlich ist. Hieraus werden jetzt sechzehn kleine Laibchen gewirkt, diese in der Größe eines kleinen Tellers ausgewalzt, und sodann wie vorige mit dem Backrädchen zu Streifen gerädelt, um welche jedoch ebenfalls ein fingerbreiter, nicht durchgerädelter Rand bleibt. Nun nimmt man den ersten Streifen auf den Kochlöffelstiel, den zweiten läßt man liegen, den dritten nimmt man wieder auf, und so abwechslungsweise fort, bis alle geschnittenen Streifen eines Kuchens aufgefaßt sind. Sie werden dann vom Kochlöffel herunter behutsam in heißes Schmalz gebracht, und ganz hellgelb gebacken, hernach mit dem Schaumlöffel behutsam umgekehrt und auch von der andern Seite noch einige Augenblicke gebacken, und die Schneeballen wie vorige beendet. — Die Pfanne, in der sie gebacken werden, soll sechs bis acht Zoll hoch und fünf Zoll weit sein, damit ein Schneeballen Platz darin hat.

953. Tabaksrollen.

Von einem halben Schoppen Wein, etwas Wasser, zwei Eßlöffel Kirschwasser, zwei Eßlöffel Zucker, einem Kaffeelöffel feingewiegter Zitrone, wenigem Salz, zwei Eiern, nußgroß Butter und einem Pfund feinem Mehl wird ein Teig angemacht, und solcher auf dem Backbrett so lange gearbeitet, bis er ein feines Aussehen hat. Nun wird zwölf Loth frische Butter mit ein wenig Mehl auf dem Backbrett weich geknetet und in den ausgewalzten Teig geschlagen, dieser dann drei- bis viermal ausgewalzt und immer wieder übereinander geschlagen. Ist er zuletzt einen starken Messerrücken dick ausgewalzt, so werden viereckige Stückchen abgeschnitten, solche um die dazu bestimmten Hölzer oder eisernen Formen gewickelt, mit an dem Holz befestigten Bindfaden überbunden, und das Ende des letzteren in den Teig gedrückt, wodurch verhütet wird, daß der Teig von der Form fällt. Man legt die Tabaksrollen nun in siedheißes Schmalz, läßt sie schön gelb backen, hebt sie dann heraus, bindet sie auf, und nimmt sie von der Form ab. Sind dieselben auf Hölzern gebacken, so müssen sie noch einen Augenblick in's heiße Schmalz, damit sie auch von innen ganz ausbacken, und dann auf Fließpapier zum Abtrocknen. Zuletzt bestreut man solche mit Zucker und Zimmt, legt sie auf der Platte übereinander, und bringt sie zu Tisch.

Anmerkung. In neuerer Zeit verwendet man hiezu runde, zollweite und halb fußlange Formen von starkem Eisenblech, an deren einem Ende ein Stiel angebracht ist, woran ein Bindfaden angebunden wird, um den Teig damit um die Form zu binden. Die Tabaksrollen bäckt man nun ganz nach vorstehender Nummer, nur backen sie sich auf diesen Eisenblechformen besser aus, als auf den Holzformen.

954. Gefüllte Tabaksrollen.

Der in vorhergehender Nummer beschriebene Teig wird messerrückendick ausgewalzt, und in länglich viereckige Stückchen abgeschnitten. Dann wird ein Viertelpfund gestoßene Mandeln, ein Viertelpfund gewaschene kleine Weinbeeren, sechs Loth feiner Zucker und vier Loth zerlassene Butter mit

zwei bis drei Eiern angerührt, mit dieser Fülle die Teigstückchen überstrichen, die Form oder das Holz daraufgelegt, um dieß die Stückchen gewickelt, mit einem langen, an der Form befestigten Bindfaden, dessen Ende man in den Teig drückt, umwunden, und aus heißem Schmalz gelb gebacken. Sie werden nun aufgebunden, von der Form abgenommen, auf Fließpapier zum Abtrocknen gelegt, mit Zucker und Zimmt bestreut, und auf der Platte übereinander gestellt aufgetragen.

Anmerkung. Werden obige Tabaksrollen auf der eisernen Form gebacken, so muß jedesmal, nachdem eine gebacken und abgenommen ist, die Form in kaltes Wasser getaucht werden, damit sie schnell wieder erkalte, dann wird solche gut abgetrocknet und wieder mit Teig umwickelt.

955. Haarlocken.

Es wird der Teig von Nr. 953 bereitet, messerrückendick ausgewalzt, und in fingerbreite, halb ellenlange Streifen abgeschnitten, diese schneckenartig auf obige Tabaksrollenform gerollt, jeder mit einem an der Form befestigten Bindfaden ganz genau umwickelt, das Ende des Fadens in den Teig gedrückt, und die Streifen aus heißem Schmalz gelb gebacken. Nachdem sie aufgebunden und behutsam von der Form abgenommen sind, bestreut man sie warm mit Zucker, und trägt sie, auf der Platte übereinander gelegt, auf. — Können auch mit eingemachten Johannis- oder Himbeeren gefüllt werden.

956. Faschingskrapfen.

Acht Loth Butter wird leicht gerührt, dann sechs Eigelb, zwei ganze Eier, drei Eßlöffel Zucker, ein halber Kaffeelöffel Salz, ein Pfund gewärmtes, feingesiebtes Mehl und drei Eßlöffel Hefe beigefügt, und dieß mit einem Schoppen guter Milch oder Rahm zu einem Teig angemacht, der fein abgeschlagen und hernach zugedeckt an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt wird. Ist er halb aufgegangen, so nimmt man ihn auf ein leicht mit Mehl besäetes Nudelbrett, und zieht ihn theils mit dem bemehlten Wallholz, theils mit der bloßen

Hand zwei Messerrücken dick auseinander. Nun werden mit einem Ausstecher, der im Umfang wie ein weites Trinkglas ist, Plättchen ausgestochen, diese auf ein leicht bemehltes Tuch gelegt, die Hälfte derselben mit verklopftem Ei bestrichen und je in der Mitte mit einem Kaffeelöffel eingemachten Johannisbeeren oder einer beliebigen Marmelade belegt, hierüber dann die andere Hälfte Plättchen passend gedeckt und rund herum leicht angedrückt, und das Ganze jetzt mit einem Tuche zugedeckt. Sind die Krapfen noch etwas aufgegangen (wobei man sehr Acht geben muß, daß sie nicht zu viel aufgehen, weil sie sonst bei dem Backen zusammenfallen würden), so werden sie in heißes Schmalz gebracht, einige Minuten mit einem passenden Deckel bedeckt, derselbe dann abgenommen, die Krapfen umgekehrt und, ohne sie mehr zu bedecken, auch von der andern Seite gelb gebacken, alsdann auf Fließpapier zum Abtropfen gelegt, und ganz warm mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben. — Sie sollen zuerst von der obern Seite in's Schmalz gelegt und nach dem Backen nicht zu heiß aufeinander gestellt werden, da sie sonst ihrer Feine wegen sich zusammensetzen.

957. Gewöhnliche Faschingskrapfen.

Man rührt sechs Loth Butter leicht ab, und gibt vier Eier, drei Eßlöffel Zucker und etwas Salz nebst anderthalb Pfund feingesiebtem Mehl, das zuvor an einem warmen Orte gestanden, und drei Eßlöffel Hefe dazu. Dieß wird nun mit zwei Schoppen Milch angemacht und gut abgeklopft, der Teig sodann an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt, wenn er halb aufgegangen ist auf ein leicht mit Mehl besäetes Nudelbrett genommen, und mit dem Wallholz zweimesserrückendick ausgewalzt. Die übrige Bereitung ist wie bei vorhergehender Nummer.

958. Berliner Pfannkuchen.

Werden aus demselben Teig und auf dieselbe Weise bereitet wie die Faschingskrapfen, nur kommt unter den Teig noch ein Viertelpfund mit einem Ei fein gestoßene Mandeln.

959. Aufgelaufene Faschingsküchlein.

Der Teig ist ganz der von Nr. 957, nur kommt blos vier Loth Butter darein. Er wird halb fingerdick ausgewalzt, dann mit dem Kuchenrädchen viereckige Stückchen abgerädelt, diese auf ein mehlbestreutes Brett zum Aufgehen gestellt, nach Aufgehen aus heißem Schmalz schön gelb gebacken, und mit Zucker bestreut aufgetragen.

960. Aufgelaufene Faschingsküchlein auf gewöhnliche Art.

Ein Pfund gesiebtes, gewärmtes Mehl wird mit anderthalb Schoppen warmer Milch zu einem Teig angemacht, drei Loth zerlassene Butter, zwei Eier, ein Eßlöffel Zucker, ein Kaffeelöffel Salz und drei Eßlöffel Hefe beigefügt, und solches zusammen gut abgeschlagen. Nun läßt man den Teig an einem warmen Ort aufgehen, stürzt ihn, nachdem er sich gehörig gehoben hat, auf ein mehlbesäetes Brett, walzt ihn halb fingerdick aus, und rädelt den Kuchen mit dem Backrädchen in verschobene Vierecke ab, welche man auf ein gewärmtes Tuch legt und nochmals an einem warmen Ort in die Höhe treiben läßt. Die Küchlein werden alsdann aus heißem Schmalz schön gelb gebacken, und mit Zucker und Zimmt bestreut warm zu Tisch gegeben.

961. Verzogene Faschingsküchlein.

Man stellt ein Pfund gesiebtes Mehl in einer Schüssel warm, macht alsdann in der Mitte desselben eine Vertiefung, und rührt darin mit zwei Schoppen warmer Milch, zwei Eßlöffeln zerlassener Butter, einem Kaffeelöffel Salz, vier Loth gewaschenen kleinen Weinbeeren, zwei Eiern und zwei Eßlöffeln Hefe einen Teig an, welchen man an einen warmen Ofen zum Aufgehen stellt. Ist der Teig zur Hälfte aufgegangen, so wird er wieder zusammengestoßen, dann noch einmal zum Aufgehen gestellt, hernach mit einem Löffel zu runden, eigroßen Laibchen ausgestochen, diese auf ein mit Mehl bestreutes Tuch gelegt, und jedes schön rund ausein-

ander gezogen, wobei die Finger immer in's Wasser getaucht werden. In der Mitte müssen die Küchlein am dünnsten ausgezogen sein, doch dürfen sie kein Loch bekommen. So werden sie in vieles heißes Schmalz eingelegt, schön gelb gebacken, mit Zucker bestreut, und warm aufgetragen. — Man kann sie auch, ohne sie zuvor auf ein Tuch zu legen, gleich neben dem Backen aus der Schüssel ausstechen, doch dürfen sie jedenfalls erst in dem Augenblick verzogen werden, wo sie in's heiße Schmalz kommen.

962. Ausgewalzte Faschingsküchlein.

Ein Pfund Mehl wird in eine Schüssel gebracht, und mit einem Schoppen Milch zu einem Teig angerührt, dann zwei Loth zerlassene Butter, vier Eier, ein Eßlöffel Zucker und ein Theelöffel Salz beigefügt, dieß untereinander geklopft, auf das Backbrett gestürzt, und zu einem feinen Teig gut abgearbeitet. Dieser wird nun wie der Butterteig ausgewalzt, sechs Loth Butter daraufgeschnitten, und sodann von allen vier Seiten über sich zusammengeschlagen, hernach wieder ausgewalzt und auf dieselbe Weise zusammengeschlagen, und dieß Verfahren noch drei- bis viermal wiederholt, dann der Teig zweimesserrückendick ausgewalzt und mit dem Backrädchen in drei- oder viereckige Küchlein abgerädelt, welche man aus heißem Schmalz schön gelb bäckt, mit Zucker bestreut, und warm zu Tisch gibt.

963. Ausgewalzte Faschingsküchlein auf andere Art.

Fünf Viertelpfund feines Mehl wird in eine Schüssel gesiebt, ein Eßlöffel Zucker und ein halber Kaffeelöffel Salz dazugegeben, und in die Mitte des Mehles ein Grübchen gemacht. Darein gießt man dann einen Schoppen siedende Milch, in welche drei Loth Butter gegeben wurde, und macht nun sogleich einen festen Teig an, der dem Nudelteig ähnlich ist. Dieser wird noch ganz heiß gleichmäßig ausgewalzt, und mit dem Kuchenrädchen in drei- oder viereckige Stückchen

abgerädelt, welche man aus heißem Schmalz schön gelb bäckt und sodann mit Zucker bestreut.

Anmerkung. Diese, so wie die vorhergehenden Faschingsküchlein, können mit jedem beliebigen gekochten Obst servirt werden.

964. Eisengebackenes.

Ein Pfund Mehl wird mit Milch glatt angerührt, sechs Eier, zwei Eßlöffel Hefe, vier Loth zerlassene Butter und etwas Salz beigefügt, und hieran noch so viel Milch gerührt, daß der Teig die Dicke eines gewöhnlichen Pfannkuchenteiges hat, und wenn man mit dem Kochlöffel durch die Mitte des Teiges fährt, man noch leicht die Linie hievon sieht. Der Teig wird nun an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt, und wenn er sich gehörig gehoben hat, wird er mit dem Kochlöffel wieder etwas zusammengestoßen. Alsdann taucht man eine kleine eiserne Form, welche die Gestalt einer Rose oder Schnecke hat und an welcher ein langer, aufrechtstehender Stiel angebracht ist, in heißes Schmalz und hernach in den Teig, damit er sich anhänge (doch darf die Form nur bis an den Rand in den Teig getaucht werden, indem man sonst die Küchlein nicht abnehmen könnte), worauf dieselbe wieder in das heiße Schmalz gehalten, wenn der Teig gelb ist das Küchlein mit einem Schlag an die Form abgelöst, im Schmalz umgekehrt und sogleich herausgenommen wird. Auf dieselbe Weise wird mit dem übrigen Teig verfahren. Sind die Küchlein auf die Platte aufgehäuft, so werden sie mit Zucker bestreut, auch nach Belieben mit einer Weinsauce überfüllt, und augenblicklich, bevor sie erweichen, zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Im Fall ein Eisen, wie es hier erwähnt ist, nicht bei der Hand wäre, vertritt dessen Stelle ein kleiner eiserner tiefer Schöpflöffel.

965. Eisengebackenes auf andere Art.

Ein halb Pfund Mehl, ein Eßlöffel Zucker und ein wenig Salz wird mit einem Schoppen Rahm oder Milch, zwei ganzen Eiern, zwei Eigelb und zwei Eßlöffel Rum zu

einem glatten Teig angerührt, dieser mittelst einer eisernen Form wie vorhergehender gebacken, die Küchlein auf die Platte aufgehäuft angerichtet, sogleich mit Zucker bestreut, und warm aufgetragen.

966. Waffeln mit Hefe.

Drei Viertelpfund Butter wird leicht gerührt, dann vier ganze Eier, vier Eigelb, ein Eßlöffel Zucker, ein halber Kaffeelöffel Salz, vierzehn Loth feingesiebtes Mehl und ein halber Schoppen süßer Rahm dareingegeben, dieß zusammen gut durcheinander gerührt, hernach drei Eßlöffel gute Hefe und zuletzt der steife Schnee von den vier Eiweiß darunter-gemengt, der Teig mit einem Tuch bedeckt, und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Ist derselbe um die Hälfte höher geworden, so darf er nicht wieder fallen, sondern das Eisen wird sogleich heiß gemacht, ein kleiner Schöpflöffel Teig hineingefüllt und mit dem Löffel auseinander gestrichen, alsdann das Eisen zugemacht, und die Waffel auf raschem Feuer unter einmaligem Umdrehen des Eisens von beiden Seiten schön gelb gebacken, worauf man sie herausnimmt, das Hervorstehende mit einem Messer rund herum abschneidet, und sie warm mit Zucker bestreut. In gleicher Art bäckt man dann auch die übrigen Waffeln.

Anmerkung. Die Waffeln sollte man nach dem Backen immer gleich essen, weil sie bei längerem Herumstehen weich werden und zu-sammenfallen; auf jeden Fall muß man sie an einem warmen Orte aufbewahren. Auch dürfen sie, so lange sie noch warm sind, nicht übereinander gelegt, sondern jede muß einzeln aufgestellt werden, so daß sie von beiden Seiten ausdünsten können.

967. Waffeln mit Vanille.

Ein halb Pfund Butter wird leicht gerührt, und nach und nach sechs Eigelb dazugethan. Nun wird zehn Loth Mehl und etwas Salz mit so viel guter Milch glatt ange-rührt, daß der Teig etwas dicker als ein Mehlschmarnteig ist, dieser dann zu der Butter und den Eiern gegeben und

das Ganze gut abgerührt, und hernach ein großer Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 1698) so wie der fest geschlagene Schnee der sechs Eiweiß daruntergemengt. Aus dieser Masse bäckt man ganz nach vorhergehender Nummer Waffeln, und bestreut sie gleichfalls warm mit Zucker.

968. Waffeln mit saurem Rahm.

In ein halb Pfund leicht gerührte Butter werden langsam acht Eier gerührt, ein halb Pfund feines Mehl, ein halber Schoppen saurer Rahm und ein Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 1699) dazugegeben, dieß zusammen gut durcheinander gerührt, und hieraus dann nach Nr. 966 Waffeln gebacken, welche man warm mit Zucker bestreut.

969. Holländische Waffeln.

Man rührt ein Pfund Mehl mit zwei Schoppen Milch glatt an, und mengt zwei Eßlöffel Hefe und ein wenig Salz darunter. Unterdeß wird ein halb Pfund Butter leicht gerührt, nach und nach sechs Eier dareingethan, dieß nun unter den angerührten Teig gegeben, das Ganze gut durchgerührt, und der Teig an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Ist er noch einmal so hoch geworden, so werden daraus nach Nr. 966 Waffeln gebacken.

970. Holländische Waffeln auf gewöhnliche Art.

Es wird ein halb Pfund Butter zerlassen, eine halbe Maß Milch darangegossen, dieß mit vier Eiern, etwas Salz und zwei Eßlöffel Hefe gut verklopft, und damit nun ungefähr ein Pfund Mehl in einer Schüssel angerührt. Der Teig muß in der Dicke wie ein Pfannkuchenteig sein: wenn man mit dem Kochlöffel durchfährt, muß die Linie sichtbar bleiben. Nachdem er sich gehörig gehoben hat, werden die Waffeln nach Nr. 966 gebacken. — Zu dieser Art Waffeln gehört ein flach gestochenes Waffeleisen, weil solche so dünn wie Papier werden sollen.

971. Hohlhippen.

Ein Viertelpfund Mehl, sechs Loth feiner Zucker, zwei Loth zerlassene Butter, ein wenig Salz, zwei Eier, ein halb Loth Zimmt und ein kleines Gläschen Kirschwasser wird mit Wein in der Dicke eines Flädleinteiges angerührt, nun das Eisen heiß gemacht, auf beiden Seiten mit Speck leicht bestrichen, ein Löffel voll von der Masse dareingegossen und schnell auseinander gestrichen, das Eisen langsam zugedrückt, auf's Feuer gebracht, nach und nach zusammengepreßt, und bald umgewendet. Ist die Hippe auf beiden Seiten schön gelb, so wird sie schnell abgenommen, und über ein zu diesem Zweck gefertigtes rundes fingerdickes oder auch dickeres Hölzchen aufgerollt, von dem man sie nach Erkalten herunternimmt. So wird fortgefahren, bis der Teig zu Ende ist. — Hiebei muß man hauptsächlich darauf sehen, daß das Feuer gleich gehalten wird und dadurch das Eisen in gleicher Hitze bleibt.

972. Hohlhippen mit Schlagrahm.

Sechs Loth Zucker wird mit einem Stengelchen Vanille fein gestoßen, ein Viertelpfund Mehl, zwei Loth zerlassene Butter, ein wenig Salz, zwei ganze Eier, zwei Eigelb, ein halb Loth Zimmt und zwei Eßlöffel Rum dazugethan, dieß mit Milch zu einem dünnflüssigen Teig verdünnt, und hievon dann die Hippen wie vorige gebacken. Wenn sie auf beiden Seiten schön gelb sind, werden sie aus dem Eisen genommen, schnell über ein unten zugespitztes Holz gewickelt, und nun unten zusammengedrückt, so daß sie wie Düten aussehen. Sind alle auf diese Art gebacken, so stellt man sie in eine tiefe Schüssel, und füllt sie mit geschlagenem Vanillerahm aus einer mit einem weiten Rohr versehenen Backspritze schneckenartig ein. (Siehe Abbildung.)

Braten.

973. Gebratener junger Indian.

Der nicht ganz ausgewachsene Indian, in der Größe eines Kapauns, wird trocken gerupft, flammirt (Nr. 1724), ausgenommen, ausgewaschen, abgetrocknet, von innen mit wenigem Salz eingerieben, ein Sträußchen Petersilie und ein Stückchen Butter in seinen Leib gesteckt, dressirt (Nr. 1724), sodann von außen mit Salz eingerieben, mit dünnen Speckscheiben auf der Brust belegt, überbunden, und in ein mit Butter bestrichenes Papier eingewickelt. So bringt man ihn mit einem Stück Butter und einer verschnittenen Zwiebel in eine Bratkachel, und bratet ihn eine Stunde im Ofen unter öfterem Begießen mit der eigenen Sauce, wobei, wenn er gelb angebraten ist, etwas Fleischbrühe oder Wasser darangegossen wird. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten nimmt man das Papier ab, übergießt den Indian neuerdings mit seiner Sauce, bringt denselben noch einmal in den Ofen damit er eine noch schönere Farbe erhalte, richtet ihn dann mit den Speckscheiben auf der Brust oder auch ohne dieselben auf eine Platte an, und gibt die durch's Sieb gegossene Sauce extra dazu. — Auf dieselbe Weise wird er am Spieß gebraten.

974. Gebratener ausgewachsener Indian.

Der Indian wird wie vorhergehender gerupft, flammirt und hergerichtet, mit Salz von innen und außen eingerieben, und ein Sträußchen Petersilie und eine Zitronenschale in seinen Leib gesteckt, alsdann dressirt, Brust und Schlägel mit feinem Speck gespickt, in ein butterbestrichenes Papier eingewickelt, und so im Ofen oder am Spieß gebraten. Im erstern Fall wird er mit einem Stück Butter in eine Bratkachel gelegt, dann mit etwas Fleischbrühe oder Wasser un-

terfüllt, und unter öfterem Begießen mit der eigenen Sauce zwei bis zwei und eine halbe Stunde gebraten; im letztern Fall begießt man ihn öfters mit Butter und der eigenen Sauce, wobei Acht gegeben werden muß, daß die Sauce in der untersetzten Bratpfanne nicht anbrenne. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten nimmt man das Papier ab, begießt den Indian mit seiner Sauce, bratet ihn noch gelb, und servirt beim Anrichten die Sauce extra dazu.

975. Indian mit Kastanien gefüllt.

Bei dem nach Nr. 973 hergerichteten Indian wird die Haut der Länge nach rückwärts über dem Halse angespannt und aufgeschnitten, der Kropf sorgfältig herausgelöst, der Hals selbst zwischen den Flügeln abgelöst, wobei die Haut nicht beschädigt werden darf, und hernach der Indian ausgewaschen, abgetrocknet und mit Salz eingerieben. Nun bereitet man nachstehende Fülle: Ein Pfund in die Schale eingeschnittene Kastanien werden geröstet oder weich gesotten (Nr. 413), jedoch nicht zu weich, dann beide Häute davon abgenommen, und die Kastanien in kleinere Stückchen geschnitten, nun zwei abgeschälte Kreuzerbrode in kleine Würfel geschnitten, diese mit einem halben Schoppen kochender Milch übergossen, und zugedeckt bei Seite gestellt, ferner vier Loth große und eben so viel kleine Weinbeeren verlesen, gewaschen, und in einem Durchschlag stehen gelassen. Alsdann kommen in ein Viertelpfund leicht gerührte Butter vier Eier und vier Loth feingeschnittenes Ochsenmark, und unter dieß die Kastanien, das Brod, die Weinbeeren und zwei Eßlöffel Zucker. Mit dieser Fülle wird zuerst der Kropf ganz locker gefüllt, die Haut oben mit feinem Bindfaden vermittelst einer großen Nadel mit weiten Stichen umschlungen, und dann zusammengezogen, damit der Hals fest verschlossen ist. Die noch übrige Fülle füllt man in den Leib ein, näht solchen zu, und spickt jetzt Brust und Schlägel mit feinem Speck, worauf der Indian in ein butterbestrichenes Papier einge-

bunden, und mit einem Stück Butter in einer Bratkachel im Ofen oder am Spieß unter öfterem Begießen zwei Stunden gebraten wird. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird das Papier aufgebunden und abgenommen, der im Ofen gebratene Indian dann begossen und noch einmal in den Ofen gethan, bei dem am Spieß gebratenen dagegen das Feuer hell gemacht, um dem Braten noch eine schöne gelbe Farbe zu geben. Beim Anrichten zieht man den Bindfaden sorgfältig heraus, und bringt den Indian auf die bestimmte Platte, die zurückgebliebene Sauce gießt man durch's Sieb und servirt sie extra dazu. — Die Fülle kann auch verändert werden, indem man die Weinbeeren und den Zucker ganz wegläßt, und dagegen ein halb Pfund dünne, halb fingerlang abgedrehte, gelb gebratene Bratwürstchen darunterrührt.

976. Indian mit Trüffeln gefüllt.

Man richtet den Indian auf dieselbe Weise her, wie den vorigen. Die Fülle ist dann folgende: Anderthalb Pfund Trüffeln werden eine Stunde in frisches Wasser gelegt, mit einer Bürste rein gewaschen, noch in mehreren Wassern abgespült, fein abgeschält, und die Hälfte nun klein würflig geschnitten, die andere Hälfte aber ganz fein gewiegt, so wie auch die Leber des Indians. Alsdann wird ein halb Pfund frischer, feingehackter Speck in ein Kastrol gebracht nebst zwei Eßlöffel feingeschnittenen Schalotten, eben so viel Petersilie, einer Messerspitze gestoßenen Lorbeerblättern, gleichviel Thymian, einem halben Gliedchen verriebenem Knoblauch, dem gehörigen Salz, einem halben Kaffeelöffel weißem Pfeffer, den feingewiegten Trüffeln und der Leber, und sechs Eßlöffel Semmelbröseln. Dieß dämpft man eine Viertelstunde, worauf die in Würfel geschnittenen Trüffeln dazugegeben und noch einigemal damit umgeröstet werden. Zuletzt gibt man sechs Loth frisches, feingewiegtes Ochsenmark dazu, rührt das Ganze mit vier Eigelb an, und stellt es sogleich zum Erkalten. Mit der kalten Fülle wird, wie bei

voriger Nummer, zuerst der Kropf und dann der Leib gefüllt. Sind beide Theile zugenäht, so wird Brust und Schlägel mit feinem Speck gespickt, der Indian dressirt, in ein butterbestrichenes Papier eingewickelt, und ganz wie voriger gebraten und angerichtet. — Sehr gern wird folgende Sauce damit zu Tisch gegeben: Zwei kleine Kochlöffel Mehl werden in gutem Fett gelb geröstet, ein Eßlöffel feine Zwiebelscheiben dazugegeben und so lange damit geröstet, bis das Mehl braun und die Zwiebeln gelb sind, dieß nun mit guter Fleischbrühe zur gehörigen Dicke abgerührt, das Abgeschälte von den Trüffeln fein gewiegt und nebst etwas Salz, Pfeffer, Zitronenschale und einem kleinen Sträußchen Estragon dareingethan, und das Ganze eine Stunde langsam gekocht. Dann fettet man die Sauce ab, gießt sie durch's Sieb, verdünnt sie mit einem Glas Madera, setzt sie wieder auf's Feuer und läßt sie noch heiß werden, und gibt sie hernach mit dem Indian extra zu Tisch. — Wo möglich soll dieser Indian so lang er noch warm ist gefüllt werden, worauf man ihn (was natürlich nur im Winter bei kalter Witterung geschehen kann) zwei Tage abliegen läßt, damit sich der Geruch der Trüffeln dem ganzen Fleisch mittheile.

977. Auf dem Rost gebratene Indianschlägel.

Uebriggebliebene Schlägel und auch Brust des gebratenen Indians werden eingekerbt, d. h. mit dem Messer Einschnitte darübergemacht, dann mit ein wenig Salz und weißem Pfeffer bestreut, in zerlassene Butter getaucht, in Semmelmehl umgekehrt, auf dem Rost über guter Glut gelb gebraten, und während dieser Zeit mit Zitronensaft beträufelt. Man servirt sie sodann entweder mit einer beliebigen pikanten Sauce als selbstständiges Gericht, oder als Beilage zu Gemüsen.

978. Gebratener Kapaun.

Ein fetter junger Kapaun wird gebrüht oder trocken gerupft, rein ausgenommen und dressirt (Nr. 1725), dann mit Salz eingerieben, auf der Brust mit dünnen Speck-

scheiben belegt und überbunden, und in zwei butterbestrichene Bogen Papier eingewickelt. Nachdem in den Leib ein Sträußchen Petersilie gesteckt wurde, legt man den Kapaun nebst einem Stück Butter in eine Bratkachel, und bratet ihn im Ofen unter häufigem Begießen eine halbe Stunde. Man kann ihn auch am Spieß oder in einem Kastrol auf dem Herd braten, im letztern Fall wickelt man ihn aber dann nicht in Papier ein. Ist er im Ofen oder am Spieß gebraten, so nimmt man eine Viertelstunde vor dem Anrichten das Papier ab, und bringt erstern, nachdem er begossen wurde, nochmals in den Ofen, auf daß er eine schöne gelbe Farbe erhalte, bei letzterm aber macht man zu gleichem Zweck das Feuer heller. Er wird auf eine warme Platte angerichtet, mit Petersilie bekränzt, oben mit Glace (Nr. 3) bestrichen, und sodann mit der durch's Sieb in eine Saucière gegossenen eigenen Sauce zu Tisch gegeben. — Sehr gern spickt man Brust und Schlägel mit feinem Speck, in welchem Fall das Ueberbinden mit Speck unterbleibt.

979. Auf dem Rost gebratene Kapaunschlägel.

Werden ganz wie die gebratenen Indianschlägel (Nr. 977) bereitet, und auch so servirt.

980. Poularde.

Ist eine junge, geschnittene Henne, welche ganz dem Kapaun gleich (Nr. 978) zubereitet wird.

981. Gebratenes junges Huhn.

Das halbgewachsene Huhn wird gebrüht oder trocken gerupft, rein geputzt, ausgenommen, ausgewaschen, abgetrocknet, mit Salz eingerieben, auf der Brust mit dünnen Speckscheiben belegt und eingebunden, und in den Leib ein Sträußchen Petersilie und ein Stückchen Butter gesteckt, dann dressirt (Nr. 1725) und mit einem Stückchen Butter und einer verschnittenen Zwiebel in ein Kastrol gebracht, wo man das Huhn unter fortwährendem Begießen schnell gelb und

weich braten läßt. Bei gehöriger Hitze sollte das Huhn in einer halben bis dreiviertel Stunde fertig sein. Es wird dann auf eine warme Platte angerichtet, mit Petersilie bekränzt, und die Sauce extra damit zu Tisch gegeben. — Auf diese Art hergerichtet kann man die Hühner sowohl im Ofen als auch am Spieß braten.

982. Gefüllte junge Hühner.

Hiemit sind die kleinen Hühnchen gemeint, welche ganz wie die vorigen gereinigt und hergerichtet werden. Die Fülle ist folgende: Zu vier bis fünf Hühnchen werden zwei abgeschälte neugebackene Kreuzerbrode in feine Würfel geschnitten, diese mit einem schwachen halben Schoppen kochender Milch übergossen, und zugedeckt bei Seite gestellt, nun sechs Loth Butter leicht gerührt, und darein dann drei Eier, Salz, feingewiegte Petersilie, Pfeffer, Muskatnuß und zuletzt das Brod gegeben. Mit dieser Fülle wird der Leib gefüllt, dann zugenäht, und die Hühnchen auf die nämliche Weise gebraten, wie die vorigen. Beim Anrichten legt man sie zierlich auf die gehörige Platte, garnirt sie mit Petersilie, drückt nach Belieben etwas Zitronensaft darauf, und servirt die Bratensauce extra dazu. — Die Fülle kann man auch von gestrigem Brod bereiten. Dieß wird abgeschält, in halb Wasser halb Milch eingeweicht, dann fest ausgedrückt, in sechs Loth Butter abgedämpft, mit vier Eiern, Salz, Mußkatnuß und einem Eßlöffel feingeschnittenem Schnittlauch angerührt, und im Uebrigen wie oben verfahren.

983. Auf dem Rost gebratene junge Hühner.

Nachdem die jungen Hühner wie vorige hergerichtet sind, werden sie ohne Speckscheiben in ein butterbestrichenes Papier eingewickelt und eingebunden, und alsdann auf dem mit Speck bestrichenen Rost über schwach unterhaltener Glut eine Stunde von allen Seiten langsam gebraten. Man legt sie nun auf eine warme Platte, nimmt das Papier ab, drückt ein klein

wenig Zitronensaft darüber, und gibt sie mit jedem beliebigen Compot zu Tisch.

984. Gebratene gefüllte Tauben.

Vier junge, fette Tauben werden gerupft, leicht flammirt (Nr. 1724), ausgenommen, ausgewaschen und ausgetrocknet, und nun vom Hals an die Haut über die Brust vermittelst der Finger untergriffen und vom Fleisch abgelöst (was jedoch sorgfältig geschehen muß, damit die Haut nicht zerreiße). Unterdeß werden zwei abgeschälte Kreuzerbrode in Wasser eingeweicht, nach Durchweichtsein wieder fest ausgedrückt, in vier Loth Butter auf schwachem Feuer abgedämpft und gleichsam abgetrocknet, sodann in eine Schüssel geleert, und nach gänzlichem Erkalten Salz, Muskatnuß, feingeschnittener Schnittlauch, drei Eier, so wie fein gehackt Magen und Leber dareingerührt, nachdem ersterer zuvor rein ausgeputzt, von dem gelben Häutchen befreit und ausgewaschen wurde. Man reibt jetzt die Tauben leicht mit Salz ein, füllt die Brusthaut locker mit voriger Fülle, gibt die übrige Fülle in den Leib, näht diesen zu, eben so den Hals, welchen man auch zubinden kann, dressirt (Nr. 1726) dann die Tauben, und bratet sie ganz nach Nr. 982.

985. Gebratene junge Gans.

Die halbgewachsene Gans wird immer am Abend vor dem Tage, wo man sie benützen will, abgeschlachtet. Nachdem sie gerupft und flammirt oder gebrüht, dann ausgenommen, ausgewaschen und abgetrocknet ist, wird sie von innen und außen mit Salz und Pfeffer eingewürzt, der Leib, damit er beim Braten nicht zu sehr zusammenfalle, mit ganzen Kreuzerbroden ausgelegt, und die Gans dressirt (Nr. 1727). So bringt man sie nebst einem Sträußchen Majoran oder Bohnenkraut, einigen Zwiebelscheiben und etwas Wasser in eine Bratkachel, und bratet sie im Ofen unter häufigem Begießen anderthalb Stunden langsam gelb und weich. Sie wird nun auf eine warme Platte angerichtet, eine Garnirung

von Petersilie und gelbem Endiviensalat angebracht, und die durch's Sieb gegossene Bratensauce extra damit zu Tisch gegeben. — Muß man schnell braten, jedenfalls in einer bis anderthalb Stunden, damit sie saftig werden. Bratet man sie am Spieß, so wird ein butterbestrichener Bogen Papier um sie gebunden, dieser dann einige Zeit vor dem Anrichten abgenommen, und die Gans vollends rösch gebraten.

986. Gebratene ausgewachsene Gans.

Diese muß immer zwei Tage vor dem Gebrauch abgeschlachtet werden, bei kalter Witterung drei Tage vorher. Wenn sie auf vorhergehende Art roh zubereitet ist, wird sie von innen und außen mit Salz und Pfeffer eingerieben, dressirt (Nr. 1727), und ein Sträußchen Majoran in ihren Leib gesteckt. Man legt sie nun nebst zwei verschnittenen Zwiebeln in eine Bratkachel, gibt etwas Wasser dazu, bratet sie im Ofen unter häufigem Begießen mit ihrem Fett zwei Stunden rösch und weich, richtet sie auf eine Platte an, und bekränzt sie mit Petersilie. Die Bratensauce wird in eine Saucière durchgeschüttet, und mit der Gans zu Tisch gegeben.

987. Gebratene gefüllte junge Gans.

Drei gestrige abgeschälte Kreuzerbrode werden in Wasser eingeweicht und nach Durchweichtsein fest ausgedrückt, nun vier Loth Butter zerlassen und zwei Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln weich darin gedämpft, und dazu dann das Brod gegeben und auf schwachem Feuer darin abgedämpft, gleichsam abgetrocknet, worauf man Alles in eine Schüssel leert und erkalten läßt. Währenddem wird der Magen weichgekocht, die harte Haut davon abgeschnitten, und derselbe sammt der Leber fein gewiegt und unter das erkaltete Brod nebst Salz, Muskatnuß, feingeschnittenem Schnittlauch und drei Eiern gerührt. Mit dieser Fülle wird jetzt der Leib der nach Nr. 985 hergerichteten Gans gefüllt, dann zugenäht, und die Gans dressirt (Nr. 1727). So bringt man sie wie jene von Nr. 985 mit einem Sträußchen Majoran

oder Bohnenkraut, einigen Zwiebelscheiben und etwas Wasser in eine Bratkachel, bratet sie ganz so fertig, und richtet sie eben so an.

988. Gefüllte Gans mit Kartoffeln.

Gute Kartoffeln werden schnell weichgekocht, abgeschält, rund gedreht, in frischer Butter und einem Eßlöffel feingewiegter Petersilie, Salz und Pfeffer einigemal umgeschwungen, und in die nach Nr. 985 roh zubereitete Gans gefüllt. Diese wird nun unten zugenäht, und nach Nr. 986 weich gebraten. Wenn sie auf die Platte angerichtet ist, zieht man den Bindfaden heraus, und servirt sie wie die von Nr. 986.

989. Gefüllte Gans mit Kastanien.

Ein Pfund Kastanien werden nach Nr. 1764 geröstet, oder nach Nr. 413 gekocht und abgeschält, in einem Stückchen Butter nebst weniger feingewiegter Zwiebel, ein wenig Salz und Pfeffer ungefähr eine Viertelstunde vollends weich gedämpft, und dann in die nach Nr. 985 hergerichtete Gans eingefüllt. Diese näht man nun zu, und bratet und behandelt sie im Uebrigen ganz wie vorige. — Wenn es die Zeit erlaubt, kann man die Kastanien roh abschälen, dann in kaltes Wasser werfen und darin wenigstens zwei Stunden liegen lassen, wo dann die zweite Haut sich leicht ablösen läßt. Hernach werden sie in leicht gesalzenem Wasser oder Fleischbrühe gut halbweich abgekocht, leicht mit Pfeffer besprengt, und in die Gans eingefüllt.

990. Gebratene junge Ente.

991. Gebratene ausgewachsene Ente.

992. Gefüllte Ente mit Kartoffeln.

993. Gefüllte Ente mit Kastanien.

Werden ganz nach Nr. 985—989 zubereitet und beendigt, doch braucht die Ente weniger Zeit zum Braten.

994. Gebratener Fasan.

Ein schöner, fetter, gut abgelegener Fasan wird gerupft,

sorgfältig ausgenommen, mit einem Tuch ausgewischt damit es nicht nöthig ist ihn zu waschen, auf der Brust mit feinem Speck gespickt oder mit dünnen Speckscheiben überbunden, mit Pfeffer, Salz und ganz wenigen gestoßenen Nelken gewürzt, dressirt (Nr. 1728), dann in ein passendes Kastrol oder eine Bratkachel gebracht, und nebst einer verschnittenen Zwiebel, gelben Rübe und einem Stück Butter im Bratofen unter öfterem Begießen eine Stunde gebraten. Der Kopf wird gewöhnlich nicht gerupft, sondern mit den Federn abgehackt. Nachdem der Fasan angerichtet, wird dann in den Kopf an der Stelle, wo er abgehackt ist, ein hölzernes Spießchen, woran eine Papiermanschette (Nr. 1802) in der Größe einer obern Kaffeetasse sich befindet, gesteckt, und derselbe so als Erkennungszeichen an den Hals des Fasans befestigt, ganz so wie beim Rebhuhn Taf. VIII, Nr. 49. Die Platte belegt man mit Grünem. Die Bratensauce wird extra dazu servirt, so wie entweder verschnittene Zitronen, oder ein beliebiges Compot, vorzüglich Orangencompot. — Wird der Fasan am Spieß gebraten, so muß man einen butterbestrichenen Bogen Papier um ihn herumbinden, welcher eine Viertelstunde vor dem Anrichten abgenommen wird, um den Fasan noch zu schöner Farbe zu braten.

995. Gebratener Auerhahn.

Nachdem der Auerhahn sauber gerupft, ausgenommen und dressirt ist (Nr. 1728), legt man ihn in die Beize, den jungen zwölf Stunden, den ältern drei bis vier Tage. Er wird sodann mit Salz, Pfeffer, Nelken, gestoßenen Lorbeerblättern und Thymian eingewürzt, auf der Brust mit feinem Speck gespickt, in ein butterbestrichenes Papier eingebunden, nebst einem Stück Butter, vier Loth verschnittenem Speck, einer verschnittenen Zwiebel und gelben Rübe in ein Kastrol oder eine Bratkachel gebracht, und nun im Bratofen unter öfterem Begießen mit etwas Beize und Wasser eine bis anderthalb Stunden gebraten. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten nimmt man das Papier ab, um dem Vogel noch

eine schöne gelbe Farbe zu geben. Wie beim Fasan (Nr. 994) wird auch beim Auerhahn, wenn er angerichtet ist, der ungerupfte Kopf mittelst eines hölzernen Spießchens und mit einer Papiermanschette an seine frühere Stelle gesteckt. Der ältere Vogel muß in einem Kastrol mehr gedämpft als gebraten werden, und braucht zwei bis drei Stunden; eine Viertelstunde vor dem Anrichten bringt man ihn in einen heißen Ofen, damit er schön gelb werde. Der junge wie der ältere wird beim Anrichten mit warmer Glace (Nr. 3) oder dick eingekochter Bratenbrühe überstrichen, um ihm ein schöneres Ansehen zu geben. Das Fett wird von der Sauce abgenommen, letztere durch's Sieb in eine Saucière gegossen, und mit dem Auerhahn zu Tisch gegeben. — Einige Eßlöffel saurer Rahm beim Braten genommen, macht die Sauce sehr mild.

996. Gebratenes Birkhuhn (Spillhahn).

Wird ganz wie der Fasan (Nr. 994) behandelt, und ebenfalls mit verschnittenen Zitronen servirt.

997. Gebratenes Rebhuhn.

Die Rebhühner werden, nachdem sie abgelegen sind, gerupft, flammirt, ausgenommen, mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Nelken eingewürzt, auf der Brust gespickt oder mit feinen Speckscheiben überbunden, dressirt (Nr. 1728), in ein butterbestrichenes Papier eingebunden, und gleich dem Fasan (Nr. 994) gebraten und beendet. In der Regel wickelt man die Rebhühner vorher in Traubenblätter ein, und bindet dann erst die Speckscheiben darüber. Beim Ausnehmen schneidet man den ungerupften Kopf weg, und steckt solchen beim Anrichten, wie bei dem Fasan angegeben ist, wieder an. Werden sie am Spieß gebraten, so beträufelt man dieselben während dem Braten mit ein wenig Zitronensaft und Butter. — Junge Rebhühner brauchen zum Braten eine halbe bis dreiviertel Stunde, ältere hingegen anderthalb bis zwei Stunden, doch werden letztere gewöhnlich nur zu Salmi oder in Gemüse verwendet.

998. Gebratenes Haselhuhn.

Wird auf dieselbe Art bereitet, wie das Rebhuhn (Nr. 997).

999. Gebratene Schnepfen.

Wenn die Schnepfen sauber gerupft, flammirt und ausgenommen sind, werden sie mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Nelken eingerieben, und sodann dressirt (Nr. 1729). Nun belegt man sie über die Brust mit dünnen Speckscheiben, überbindet sie mit Bindfaden, gibt sie nebst einer verschnittenen Zwiebel und einem Stück Butter in ein Kastrol, und bratet sie im Bratofen oder auf dem Herd unter öfterem Begießen eine Stunde gelb und saftig. Hernach befreit man die Schnepfen vom Bindfaden, richtet sie auf die Platte an, garnirt sie rund umher mit Schnepfenbrod, und servirt die zurückgebliebene, etwas abgefettete, durch's Sieb gegossene Sauce extra dazu. — Das Schnepfenbrod wird bereitet wie folgt: Nachdem von den Eingeweiden der Magen weggenommen und des darin enthaltenen Sandes wegen bei Seite gelegt, werden solche mit feinem Speck oder frischer Butter, etwas weniger betragend als das Eingeweide, fein gewiegt, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und weniger feingewiegter Zitrone gewürzt, und mit einem Ei und einem Eßlöffel geriebenem Weißbrod angerührt und dadurch gebunden. Diese Masse wird nun auf dreieckige Semmelschnitten gestrichen, mit dem Messerrücken mittelst eines geraden Striches durch die Mitte angedrückt, und von den Seiten Querschnitte eingedrückt damit die Schnitten laubartig aussehen. Man bestreut sie sodann leicht mit Semmelbröseln, und bäckt sie gewöhnlich im Ofen auf einem dick mit Butter bestrichenen Geschirr oder aus heißem Schmalz schön gelb.

1000. Gebratene Moosschnepfe (Becassine).

Ist etwas kleiner als die Waldschnepfe, wird aber eben so bereitet.

1001. Gebratene Wachteln.

Die Wachteln werden gerupft, flammirt und ausgenom-

men, mit einem Tuch ausgewischt, dann mit Salz, Pfeffer und Nelken eingewürzt, dressirt (Nr. 1730), mit Traubenblättern und dünnen Speckscheiben überbunden, und in einem Kastrol nebst einem Stückchen Butter im Bratofen unter öfterem Begießen, wenn es junge sind, eine halbe Stunde, sind es ältere, anderthalb bis zwei Stunden gebraten. Beim Anrichten wird der Faden abgenommen, die Wachteln so wie sie sind auf die Platte gereiht, und mit verschnittenen Zitronen und der zurückgebliebenen, abgefetteten und etwas verdünnten Sauce servirt.

1002. Gebratene Krammetsvögel.

Nachdem die Krammetsvögel gerupft und flammirt sind, drückt man ihnen den Magen heraus und dressirt sie nach Nr. 1730. Nun werden sie mit Salz und Pfeffer eingewürzt, auf beiden Seiten mit einem Lorbeerblatt belegt, mit feinen Speckscheiben eingebunden, und in einer Bratkachel nebst einem Stück Butter und einer verschnittenen Zwiebel im Ofen unter öfterem Begießen eine halbe Stunde gebraten. Man richtet sie dann auf gelb aus dem Schmalz gebackene Brodschnitten an, und gießt unter letztere die zurückgebliebene, etwas verdünnte, abgefettete Sauce. — Einig zerdrückte Wachholderbeeren beim Braten über die Krammetsvögel gestreut, gibt ihnen den eigenthümlichen Geschmack, den sie haben sollen.

1003. Gebratene Krammetsvögel mit Reis.

Man brüht 12 Loth Reis mit wenigem siedenden Wasser an, kocht ihn einigemal auf, und röstet sodann den noch ganzen, aber trockenen Reis in einem Stückchen Butter gelb. Er wird nun auf eine Platte locker aufgehäuft, die ganz wie vorige hergerichteten und gebratenen Krammetsvögel im Kranz daraufgelegt, mit zwei Eßlöffel geriebenem, in Butter gelb gerösteten Weißbrod überstreut, und die vom Braten übriggebliebene Sauce durch's Sieb gegossen und extra dazugegeben.

1004. Gebratene Lerchen.

Die Lerchen werden auf dieselbe Weise wie die Krammetsvögel hergerichtet, dressirt und gebraten, jedoch ohne Lorbeerblatt und ohne Speck, und eben so wie vorige auf Reis zu Tisch gegeben, oder ohne Reis mit verschnittenen Zitronen servirt.

Anmerkung. Bratet man das kleinere Wildgeflügel am Spieß, so wird es an kleine Spießchen gesteckt, und diese an den größern Spieß gebunden.

1005. Lerchen in Kästchen.

Nachdem die Lerchen nach Nr. 1002 hergerichtet und der Magen herausgenommen, werden sie dressirt (Nr. 1730), mit Salz und Pfeffer eingewürzt, und in einem Stückchen Butter nebst einer verschnittenen Zwiebel eine Viertelstunde gebraten. Unterdeß werden von Weißbrod Kästchen wie bei Nr. 593 ausgehöhlt und ausgeschnitten, deren Raum etwas größer als eine Lerche ist, und sodann aus heißem Schmalz gelb gebacken. Die gebratenen Lerchen verschneidet man nun dergestalt, daß Brust, Hals und Kopf aneinander bleiben, Rücken, Schlägel und Flügel dagegen stößt man im Mörser, und bringt das Verstoßene zur zurückgebliebenen Sauce in die Bratkachel. Es wird mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit zwei Schöpflöffel Fleischbrühe und einem Glas gutem alten Wein abgerührt, etwas Muskatblüte und ein Sträußchen Thymian darangethan, so eine halbe Stunde dicklich eingekocht, hierauf durch's Sieb getrieben, und die durchgetriebene Sauce noch einmal heiß gemacht, doch kochen darf sie nicht. Hiemit füllt man hernach die Kästchen, doch nicht zu voll, ein, legt Brüstchen und Kopf oben darüber, stellt sie auf die Platte, läßt sie zugedeckt noch eine Viertelstunde auf dem heißen Herd stehen damit die Sauce sich in das Brod ziehe, und bringt sie sodann zu Tisch. (Siehe Abbildung.)

1006. Gebratene junge Wildgans.

Die junge, gut abgelegene Wildgans wird gewöhnlich

zwölf Stunden in die Beize (Nr. 1784) gelegt, dann von innen und außen mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Nelken eingerieben, und, nachdem eine Zitronenschale in ihren Leib gesteckt wurde, nebst einer Zwiebel, einer zerdrückten Knoblauchzehe, einem Stückchen Fett und vier Loth verschnittenem Speck in eine Bratkachel gebracht. Man bratet sie nun im Bratofen unter öfterem Begießen mit ihrer Sauce und etwas Beize zwei Stunden weich und rösch, rührt beim Anrichten zwei Eßlöffel sauren Rahm an die Sauce, und gibt diese mit der Gans extra zu Tisch.

Anmerkung. Da die alten Wildgänse nie gebraten, sondern immer gedämpft werden, so sind sie bei dem Eingemachten (Nr. 657) aufgeführt.

1007. Gebratene junge Wildente.

Die junge, zarte Wildente legt man nie in die Beize, sondern bratet sie wie die einheimische, nur daß sie mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Nelken eingewürzt wird. In ihren Leib wird, statt Majoran, eine Zitronenschale gelegt. Nach Belieben kann man sie auf der Brust mit feinem Speck spicken, oder mit dünnen Speckscheiben einbinden. Sie wird mit ihrer Sauce und verschnittenen Zitronen zu Tisch gegeben. — Sehr oft gießt man während dem Braten ein Gläschen Wein, auch einige Eßlöffel sauren Rahm an die Ente.

1008. Gebratene ältere Wildenten.

Aeltere Wildenten werden drei bis vier Tage in die Beize (Nr. 1784) gelegt und dann ganz wie vorige gebraten, nur bedeckt man sie, wenn man sie auf dem Herd bratet, bis zum Fertigsein mit einem Deckel, bratet man sie aber im Bratrohr, so wird sie auch bedeckt, der Deckel aber nach einer Stunde abgenommen und die Wildente noch zu schöner Farbe, wie die junge, gebraten.

1009. Gebratene junge Wildtauben.

Bereitet und beendet man wie die gebratene Wildgans (Nr. 1006), doch brauchen sie nur drei Viertelstunden zum Fertigwerden.

Anmerkung. Die ältern Wildtauben werden nur gedämpft gegeben (Nr. 659).

1010. Gebratener Hase.

Ein junger Hase wird nach Nr. 651 hergerichtet und zwölf Stunden in die Beize (Nr. 1784) gelegt, alsdann rein abgehäutet, mit feinem Speck gespickt, mit einem Stückchen Butter, vier Loth verschnittenem Speck, einigen verschnittenen Zwiebeln, einer verschnittenen gelben Rübe und einigen Lorbeerblättern in eine passende Bratpfanne eingelegt, mit Salz, Pfeffer, gestoßenen Nelken und einigen zerdrückten Wachholderbeeren bestreut, und im Ofen unter öfterem Begießen mit seinem Safte eine Stunde langsam gebraten, während welcher Zeit man einen Schöpflöffel Beize darangießt. Vor dem Anrichten wird das Fett von der Sauce abgenommen, nach Belieben vier Eßlöffel saurer Rahm über den Hasen gegossen, dieser noch eine Viertelstunde damit gebraten, und nun die Sauce durch ein Sieb gegossen und extra zu dem Hasen servirt.

Anmerkung. Bei allem gebeizten Wildpret muß darauf geachtet werden, daß man es nicht mehr zu stark einwürzt, weil in der Beize schon Gewürz enthalten. Auch ist beim Braten wohl zu beachten, daß das ältere und stärkere bereits eine Stunde länger braucht, als das junge.

1011. Gebratener Rehziemer.

Der Ziemer wird einige Tage in die Beize (Nr. 1784) gelegt, dann abgehäutet, auf beiden Seiten fein überspickt, und mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Nelken eingewürzt. Nun setzt man denselben mit den Zuthaten der vorigen Nummer in eine passende Bratpfanne ein, bratet ihn im Ofen unter öfterem Begießen anderthalb bis zwei Stunden, und gießt unterdeß einen Schöpflöffel Wasser oder Fleischbrühe und etwas Beize daran. Der angerichtete Ziemer wird hernach mit feingeschnittener Zitronenschale überstreut, und mit der zurückgebliebenen, abgefetteten, durch's Sieb gegossenen Sauce zu Tisch gegeben. — Soll er mit saurem Rahm

gebraten werden, so begießt man ihn eine Viertelstunde vor dem Anrichten mit vier Eßlöffel voll.

1012. Gebratener Rehschlägel.

Wird eben so bereitet wie der Ziemer (s. vorige Nummer), nur braucht er eine halbe Stunde länger zum Braten.

Anmerkung. Das junge Reh so wie der junge Hase können nach Belieben auch nicht in die Beize gelegt werden: man nimmt alsdann beim Braten statt der Beize einige Eßlöffel Essig, und verwendet gleichfalls vier Eßlöffel sauren Rahm dazu.

1013. Gebratener Rehschlägel mit brauner Sauce.

Man bratet den Rehschlägel ganz wie vorigen, doch nicht völlig weich. Unterdeß wird zwei Kochlöffel Mehl mit einem Eßlöffel Zucker in gutem Fett gelbbraun geröstet, dann drei Eßlöffel Brodmehl und ein Eßlöffel verschnittene Zwiebel dareingethan, und dieß so lange damit geröstet, bis das Mehl dunkelbraun und die Zwiebel gelb ist. Nun rührt man dieß mit einem Schöpflöffel Beize, einem Glas gutem alten Wein und Fleischbrühe zur gehörigen Dicke ab, würzt es mit zwei Lorbeerblättern, vier Nelken, Pfeffer, einem Stengelchen Zimmt und Zitronenschale, und läßt es zusammen einigemal aufkochen, worauf diese Sauce in die Bratpfanne zum Schlägel gegeben und letzterer noch so lange damit gekocht wird, bis er gänzlich weich ist. Er wird sodann in eine tiefe Platte angerichtet und mit feingeschnittener Zitrone überstreut, die Sauce abgefettet und durch's Sieb gegossen, ein Theil derselben unter den Schlägel geschüttet, die übrige in einer Saucière zu Tisch gegeben.

1014. Gebratener Hirschziemer.

Unterliegt ganz derselben Behandlung wie Nr. 1011, nur braucht er zwei bis zwei und eine halbe Stunde zum Fertigwerden.

1015. Gebratener Hirschziemer mit einer Kruste.

Der gebeizte, abgehäutete Ziemer wird mit grobgeschnit-

tenem Speck gespickt (nämlich letzterer vermittelst eines Messers immer zwei Finger breit voneinander in das Fleisch eingesteckt), dann mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Nelken eingewürzt, nebst zwei Lorbeerblättern, einer halben gelben Rübe, zwei großen verschnittenen Zwiebeln, einem Stück Butter und vier Loth verschnittenem Speck in eine passende Bratkachel gelegt, und hierin unter abwechselndem Zugießen von Fleischbrühe und Beize im Ofen während öfterem Begießen weich gebraten. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird acht Eßlöffel geriebenes Weißbrod, vier Eßlöffel Zucker, ein Kaffeelöffel Zimmt, eben so viel Zitronenschale und ein halber Kaffeelöffel gestoßene Nelken untereinander gemengt, und hievon ein Theil über den ganzen Ziemer gestreut, so daß derselbe gleichsam damit überzogen aussieht. Dieß beträufelt man mit zerlassener Butter, und bringt dann den Ziemer einige Zeit in den Ofen, wo er wieder mit Butter beträufelt und mit der andern Hälfte des mit Gewürz vermischten Brodes bestreut wird. Er wird nun noch so lange gebraten, bis die Kruste gelb ist, sodann auf die bestimmte Platte angerichtet, die zurückgebliebene Sauce abgefettet, durch's Sieb in eine Saucière gegossen, und nebst einer Kirschen- oder Hagebuttensauce (Nr. 292, 294) mit dem Ziemer aufgestellt.

1016. Fricandeau vom Hirsch.

Vom Hirschschlägel werden passende Stücke geschnitten, solche zwei bis vier Tage in die Beize (Nr. 1784) gelegt, hernach mit Salz und Pfeffer bestreut, mit feinem Speck schön gespickt, und nebst einer verschnittenen Zwiebel, gelben Rübe, zwei Lorbeerblättern, einigen Nelken, wenigem verschnittenen Speck und einem Stückchen Butter in ein Kastrol gebracht, wo man sie zugedeckt gelb anbraten läßt. Dann wird ein halber Schöpflöffel Beize und vier Eßlöffel saurer Rahm darangegossen, das Fricandeau darin vollends weich gedämpft, und währenddem, im Fall die Sauce ganz eingekocht wäre, noch etwas Wasser oder Fleischbrühe darangegos-

sen. Man richtet das Fricandeau alsdann an, und gießt die etwas abgefettete Sauce durch's Sieb darüber.

1017. Gebratenes Schwarzwildpret.

Das von den gröbsten Beinen befreite Schwarzwildpret, sei es vom Rücken oder Schlägel, wird, wenn es noch jung ist, zwölf Stunden, das stärkere und ältere hingegen drei bis vier Tage eingebeizt (Nr. 1784). Es wird dann mit Salz, Pfeffer, gestoßenen Nelken, Lorbeerblättern und einigen zerdrückten Wachholderbeeren eingewürzt, die Schwarte (Haut) kreuzweis zwei Finger breit voneinander überschnitten, damit das Wildpret bei Tisch leichter zu transchiren ist, und letzteres nun mit zerschnittenen Zwiebeln und etwas Beize und Fleischbrühe oder Wasser im Ofen unter öfterem Begießen zwei bis drei Stunden langsam gebraten. Man richtet es sodann auf die gehörige Platte an, überstreut es mit feingeschnittener Zitronenschale, gießt die zurückgebliebene, abgefettete Sauce durch's Sieb in eine Saucière, und servirt solche nebst einer Hagebuttensauce (Nr. 294) extra mit dem Braten.

1018. Gebratenes Schweinefleisch.

Man kann jedes Stück vom Schwein braten, und nach Belieben zuvor die gröbsten Beine davon auslösen. Nachdem es mit Salz und Pfeffer eingerieben und nebst verschnittenen Zwiebeln und gelber Rübe in eine Bratpfanne gebracht ist, wird ein Schöpflöffel Wasser darangegossen, das Stück im Bratrohr oder auf dem Herd unter öfterem Begießen weich gebraten, dann auf die gehörige Platte angerichtet, das Fett von der Sauce abgenommen, diese durch's Sieb geschüttet, und mit dem Braten extra zu Tisch gegeben. — Wird das Schweinefleisch mit der Schwarte gebraten, so muß diese wie bei dem Wildschwein (s. vorige Nummer) in zweifingerbreiten Zwischenräumen kreuzweis eingeschnitten werden, und es ist beim Braten zu beobachten, daß sie rösch bleibt.

1019. Gebeizter Schweinebraten.

Das zum Braten bestimmte Stück Schweinefleisch wird

vierundzwanzig Stunden in die Beize (Nr. 1784) gelegt, sodann unter Zugießen theils von der Beize, theils von Wasser ganz auf dieselbe Weise gebraten, wie das vorhergehende. Nach Belieben streue man während dem Braten einen halben Eßlöffel Kümmel darüber. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten kann dieser Braten auch mit geriebenem Weißbrod überstreut und solches mit dem Bratenfett beträufelt werden; sobald diese Kruste gelb geworden, richtet man dann an. — Es wird hiezu gerne nebst der eigenen Sauce eine Obstsauce servirt.

1020. Englischer Braten.

Anderthalb Pfund Schweinefleisch und ein halb Pfund Rindfleisch wird mit der Schale einer halben Zitrone und einigen Schalotten fein gehackt, dann in eine Schüssel genommen, und vier Eßlöffel geriebenes Milchbrod nebst Salz, Pfeffer, Nelken und drei Eiern dazugegeben. Diese Masse mengt man gut untereinander, und formirt daraus einen Wecken, welchen man mit geschnittenem Speck hin und wieder besteckt, und alsdann in eine Bratpfanne einlegt. Es wird nun ein Schöpflöffel Fleischbrühe daruntergegeben, der Wecken im Bratrohr eine gute Stunde schön gelb gebraten, während dieser Zeit etwas Wasser nachgegossen und der Braten einigemal mit der eigenen Sauce beträufelt, letzterer hernach auf eine warme Platte angerichtet, und die etwas abgefettete Sauce extra dazu servirt.

1021. Warmer Schinken mit einer Kruste.

Ein mit Kräutern eingepökelter, geräucherter Schinken wird zwei Tage in Wasser eingeweicht, dann in leichtem Salzwasser mit Majoran, Thymian, Estragon, Basilikum, einer mit Nelken gespickten Zwiebel, vier Lorbeer- und zwei Salbeiblättern, einem verschnittenen Sellerieкopf, einer Petersilienwurzel, gelben Rübe und anderthalb Maß Wein auf's Feuer gesetzt, und ganz langsam gekocht. Ist es ein kleiner Schinken, so braucht er zwei bis drei Stunden zum Fertigwerden, ein großer braucht drei bis vier Stunden. Wenn

er durchaus weich ist (welches man daran sieht, daß die Haut (Schwarte) von der Seite leicht losgeht und daß man mit einem spitzigen Hölzchen leicht hineinstechen kann), wird er herausgenommen und die Haut abgezogen und rein abgeschnitten, der Schinken mit geriebenem Weißbrod bestreut und mit zerlassener Butter beträufelt, und sodann, nachdem etwas von dem Absud daruntergegeben, in eine Bratpfanne gelegt, wo man die Kruste noch gelb werden läßt. Er wird nun auf eine große Platte angerichtet, das Knie, woran man ihn hält, mit weißem Papier eingebunden, der Schinken mit abgezupfter Petersilie bekränzt, und mit warmem Meerrettig und einer andern beliebigen pikanten Sauce, auch öfters mit Sauerkraut, zu Tisch gegeben.

1022. Gebratenes Spanferkel.

Das Spanferkel wird gewöhnlich drei Wochen alt abgeschlachtet, und muß, wenn es gut sein soll, noch an dem nämlichen Tage gebraten werden. Nachdem es abgestochen ist, was durch einen Stich am Hals durch die Brust in das Herz geschieht, wird solches, wenn es ausgeblutet hat, noch warm mit feingestoßenem Pech bestreut und mit kochend heißem Wasser überbrüht, und hierauf sogleich mit der Hand gegen die Borsten gefahren, welche augenblicklich abgehen. Nun wird es aufgemacht, ausgenommen, und am Kopf aufgehangen, damit alle Flüssigkeit abtropfe. Ist es durchaus trocken, so reibt man es inwendig mit Salz ein, legt einige Salbeiblätter und zwei ganze Kreuzerbrode darein, damit der Leib beim Braten nicht so leicht zusammenfalle, und näht es dann zu. Die Vorderfüße werden unter die Brust, die hintern aber unter sich selbst gebogen, und mit dünnen Spießchen in dieser Lage erhalten. Man legt es jetzt in eine passende Bratpfanne auf zwei Stückchen Holz, so daß der Bauch den Boden der Pfanne nicht berührt, und bratet es im Bratofen langsam anderthalb bis zwei Stunden. Da eine gelbbraune rösche Haut für das Beste am Spanferkel gehalten wird, so muß es, ehe es in die Pfanne

kommt, mit einem Tuch gut abgetrocknet und während dem Braten öfters mit feinem Salatöl oder mit Speck bestrichen werden. Falls auf der Haut sich Blasen zeigen, muß man sogleich mit einem Hölzchen dareinstechen. Sobald es fertig gebraten ist, macht man hinter dem Kopf einen Einschnitt um den Dampf herauszulassen, richtet es dann auf eine große Platte an, und belegt den Rand der letztern mit abgezupfter Petersilie. Es wird mit verschnittenen Zitronen und einer Pfeffer- oder andern scharfen Sauce, auch häufig mit Sauerkraut servirt. (Siehe Abbildung.)

Anmerkung. Gewöhnlich wird das Spanferkel schon vom Metzger roh hergerichtet.

1023. Gebratener Hammelschlägel (Schafschlägel).

Er soll von einem jungen Thier und ein paar Tage abgelegen sein. Nachdem derselbe geklopft und mit Salz, Pfeffer und einem verriebenen Gliedchen Knoblauch eingewürzt ist, wird er mit zwei verschnittenen Zwiebeln in eine Bratpfanne gelegt, zwei Schöpflöffel Wasser darangegossen, und im Ofen unter öfterem Begießen weich und gelb gebraten. Ist er angerichtet, so wird die Sauce etwas abgefettet, dann durch's Sieb gegossen, und mit dem Braten zu Tisch gegeben.

1024. Gebratener Hammelschlägel auf andere Art.

Wenn der Schlägel mit Salz und Pfeffer eingewürzt ist, wird er mit kleinen Knoblauchzehen, wovon jede in ein halbes Salbeiblättchen gewickelt ist, auf beiden Seiten vermittelst eines spitzigen Messers gespickt. Die übrige Behandlung ist dieselbe wie bei vorigem.

1025. Gebratener Hammelschlägel mit Kartoffeln.

Wird ganz nach Nr. 1023 hergerichtet und gebraten. Wenn er völlig weich ist, ungefähr eine halbe Stunde vor dem Anrichten, werden roh abgeschälte, rund gedrehte Kartoffeln damit in der Sauce gebraten, und solche während

dieser Zeit mit dem Backschäufelchen umgekehrt und öfters begossen. Der Braten muß beim Anrichten auf eine heiße Platte kommen, die Kartoffeln werden dann im Kranz darumgelegt, und das Ganze mit der durch's Sieb gegossenen, etwas abgefetteten Sauce zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Auf diese Art kann man auch jedes beliebige andere Stück Hammelfleisch braten.

1026. Gebeizter gespickter Hammelschlägel.

Nachdem der Schlägel mürbe geklopft ist, wird er zwei bis drei Tage in die Beize (Nr. 1784) gelegt, dann abgehäutet, gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut, nebst verschnittenen Zwiebeln, einer gelben Rübe, zwei Salbeiblättern, etwas verschnittenem Speck, einem Gliedchen verriebenem Knoblauch und einigen zerdrückten Wachholderbeeren in eine Bratpfanne gelegt, etwas Beize und Wasser darangegossen, und im Ofen unter öfterem Begießen weich und gelb gebraten. Man richtet ihn nun auf die Platte an, und servirt ihn mit der abgefetteten, durch's Sieb gegossenen Sauce, an welche nach Belieben zuvor einige Eßlöffel saurer Rahm gerührt werden können.

1027. Lamm- oder Gitzenbraten. Lämmerner Hase.

Man richtet ein junges Lamm oder Gitzen nach Nr. 637 her, würzt solches mit Salz, Pfeffer und einem halben Gliedchen zerriebenem Knoblauch ein, legt es mit einem Stückchen Butter, einer verschnittenen Zwiebel und gelben Rübe in eine Bratpfanne, gießt etwas Wasser daran, und bratet es unter öfterem Begießen eine leichte Stunde langsam gelb und weich. Der Braten wird nun auf eine warme Platte angerichtet, und die durch's Sieb gegossene Sauce in einer Saucière damit zu Tisch gegeben.

1028. Lamm- oder Gitzenbraten auf andere Art.

Wenn das Lamm oder Gitzen nach Nr. 637 hergerichtet ist, wird es in die Beize (Nr. 1784) gelegt, mit

feinem Speck gespickt (der Speck nämlich mit einem spitzigen Messer in das Fleisch gesteckt), und dann ganz wie der gebratene Hase (Nr. 1010) bereitet und beendet.

1029. Gebratenes Kalbfleisch.

Ein beliebiges Stück Kalbfleisch wird mit einem Tuch abgewischt oder nöthigenfalls schnell abgewaschen und hernach mit einem Tuch abgetrocknet, dann mit Salz und wenigem Pfeffer eingerieben und in eine Bratpfanne gelegt. Nachdem eine verschnittene Zwiebel und ein Stückchen Butter oder gutes Fett beigefügt ist, läßt man es im Ofen gelb anbraten, gießt alsdann etwas Wasser daran, und bratet das Fleisch unter öfterem Begießen mit seiner Sauce schön gelb und weich. Die Sauce wird durchgegossen, und mit dem Braten zu Tisch gegeben. — Kann man auch auf diese Art in der Pfanne oder im Kastrol braten.

1030. Gefüllte Kalbsbrust.

Eine Kalbsbrust wird ausgebeint (Nr. 1722) oder schon ausgebeint vom Metzger genommen, und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Zu einer mittelgroßen Brust werden jetzt zwei abgeschälte Kreuzerbrode in Wasser eingeweicht, nach Durchweichtsein fest ausgedrückt und in sechs Loth frischer Butter auf dem Feuer ein wenig abgedämpft und abgetrocknet, dann in eine Schüssel geleert, nach gänzlichem Erkalten vier Eier, Salz, Muskatnuß und ein Eßlöffel feingeschnittener Schnittlauch oder Petersilie dareingerührt, diese Masse in die untergriffene Brust eingefüllt, und letztere mit Bindfaden zugenäht. Nun legt man sie auf eine in Scheiben verschnittene Zwiebel in eine passende Bratpfanne, gibt ein Stückchen Butter darüber, läßt die Brust gelb anbraten, gießt sodann einen Schöpflöffel Fleischbrühe oder Wasser daran, und bratet sie unter häufigem Begießen gelb und weich, worauf sie herausgenommen, vom Bindfaden befreit und angerichtet wird. Die Sauce gießt man durch, und stellt solche besonders damit auf.

1031. Kalbsbrust mit Fleischfülle.

Wird ganz wie vorige bereitet, nur kommt unter die Fülle ein halb Pfund übriggebliebenes, mit einer halben Zwiebel und einer Zitronenschale fein verwiegtes Fleisch.

1032. Kalbsbrust mit süßer Fülle.

Bereitet man gleichfalls nach Nr. 1030, nur gibt man unter die Fülle zwei Loth große und eben so viel kleine gewaschene Weinbeeren, einen halben Kaffeelöffel Zitronenschale und einen Eßlöffel Zucker, und läßt dafür Muskatnuß und Schnittlauch oder Petersilie weg, auch wird die Brust etwas weniger gesalzen.

1033. Gespickter Kalbsnierenbraten.

Die daran befindlichen größern Rippen werden ausgelöst, der obere fleischige Theil abgehäutet und mit feingeschnittenem Speck in zwei bis drei Reihen gespickt, der Braten dann von innen mit Salz, Pfeffer und feingewiegter Petersilie überstreut, an dem fleischigen Lappen zusammengerollt, und mit Bindfaden leicht umwunden. So hergerichtet legt man ihn nebst einer verschnittenen Zwiebel, einer gelben Rübe und einem Stück Butter oder gutem Fett in eine Bratkachel, bestreut ihn von oben mit Salz, läßt ihn im Ofen gelb anbraten, gibt dann etwas Wasser oder Fleischbrühe daran, und bratet ihn unter öfterem Begießen weich und schön gelb. Beim Anrichten wird der Bindfaden davon entfernt, die Sauce abgefettet, durch's Sieb gegossen, und mit dem Braten zu Tisch gegeben.

1034. Gebratener Kalbsschlägel (Stotzen, Keule).

Man haut am Schlägel das Rohrbein so weit ab, daß es noch handbreit über das Fleisch geht und auf diese Art noch gut zu halten ist. Er wird nun geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, und mit feinem Speck schön gespickt, dann nebst einem Stück Butter, vier Loth verschnittenem Speck, zwei in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, einer eben

so verschnittenen gelben Rübe, einem Lorbeerblatt und einem halben Selleriekopf in eine Bratpfanne gelegt und im Ofen gelb angebraten, hernach ein Glas Wein und etwas Wasser darangegossen, und der Schlägel unter öfterem Begießen mit seiner Sauce zwei Stunden langsam gebraten. Gewöhnlich bedeckt man ihn währenddem mit butterbestrichenem Papier, welches man erst eine halbe Stunde vor dem Anrichten wegnimmt, damit derselbe eine schöne Farbe bekomme. Zuletzt wird in die Sauce ein Eßlöffel Mehl eingestäubt, solche mit Wasser verdünnt und noch damit aufgekocht, dann durchgegossen, und mit dem Braten zu Tisch gegeben.

1035. Gefüllter Kalbsschlägel.

Der Schlägel wird ausgebeint (Nr. 1723), auseinander gelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit einem halb Pfund Kalbfleischfarce (Nr. 1181), unter welche der Saft einer halben Zitrone und zwei Eßlöffel Kapern gerührt wurden, gefüllt, dann zusammengerollt, mit Bindfaden umwunden, an der obern Seite zugenäht, nun etwas abgehäutet, mit feinem Speck gespickt, und wie voriger gebraten.

1036. Gefüllter Kalbsschlägel auf andere Art.

Ein Viertelpfund Nierenfett wird mit etwas Petersilie, Zitronenschale und einer Zwiebel fein gewiegt, und darunter vier Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, der Saft einer halben Zitrone und acht Eßlöffel Semmelmehl gerührt. Damit füllt man nun den wie vorigen hergerichteten Schlägel, legt solchen, fest zugenäht und mit Bindfaden umbunden, in eine Bratpfanne, gibt ein Stückchen Butter und etwas Wasser dazu, und bratet denselben unter öfterem Begießen fertig. Alsdann wird eine weiße Einmachsauce (Nr. 241) bereitet, ein Schöpflöffel davon, wenn der Schlägel angerichtet und aufgebunden ist, mit der Bratensauce einmal aufgekocht, hernach unter den Braten gegossen, und letzterer zu Tisch gegeben. — Sehr gut schmeckt die Sauce, wenn einige Eßlöffel saurer Rahm daruntergerührt wird.

1037. Gebeizter Kalbsbraten.

Hiezu kann man jedes beliebige Stück Kalbfleisch verwenden. Nachdem dasselbe über Nacht in der Beize (Nr. 1784) gewesen, wird es mit Salz und Pfeffer bestreut in eine Bratpfanne gelegt, mit einem Stück Butter, wenigem verschnittenen Speck, einer verschnittenen Zwiebel und gelben Rübe und zwei Lorbeerblättern im Ofen gelb angebraten, hernach etwas Beize und Wasser darangegossen, und das Stück unter öfterem Begießen gelb und weich gebraten. Kurz vor dem Anrichten rührt man einige Eßlöffel sauren Rahm an die Sauce, gießt diese dann durch's Sieb, und gibt sie mit dem Braten zu Tisch.

1038. Kalbsroulade.

Eine Kalbsbrust wird ausgebeint, durch die Mitte gespalten, auseinander gelegt, und mit Salz und Pfeffer bestreut, nun mit Kalbfleischfarce (Nr. 1181), unter welche der Saft einer halben Zitrone und zwei Eßlöffel Kapern gerührt wurden, halbfingerdick überstrichen, dann fest zusammengerollt, zugenäht, mit Bindfaden umwunden, und die Roulade ganz nach Nr. 1034 gebraten. (Siehe Abbildung.)

1039. Kleine Kalbsrouladen.

Man schneidet von einem Kalbsschlägel handgroße, halbfingerdicke Stückchen ab, klopft solche, und bestreut sie mit Salz und Pfeffer. Nun wird vier Eßlöffel geriebenes Weißbrod, ein halber Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale und drei Loth feingewiegter Speck mit einem Ei angerührt, mit dieser Farce die Stückchen überstrichen, dann jedes zusammengerollt, mit Bindfaden umbunden, und mit einem Stückchen Butter und einer verschnittenen Zwiebel in ein Kastrol gebracht, worin man sie im Ofen oder auf dem Herd gelb anbraten läßt, hernach ein Glas Wein und etwas Fleischbrühe darangießt, und die Rouladen ungefähr eine halbe Stunde mehr weich dämpft, als bratet. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird ein halber Kochlöffel Mehl darangestäubt, mit Fleischbrühe gehörig verdünnt, sodann die Sauce

durch's Sieb getrieben, und über die Rouladen angerichtet. — Können als selbstständiges Gericht, oder als Beilage zu Gemüse gegeben werden, in letzterm Fall bleibt dann die Sauce fort.

Würste.

1040. Netzwürste.

Zwei Pfund Kalbfleisch vom Schlägel und drei Viertelpfund Speck wird zusammen fein gehackt, unterdeß vier Semmeln (Kreuzerbrode) in Milch geweicht, diese, nachdem sie gehörig weich sind, fest ausgedrückt und nebst einer Handvoll Mehl, Salz, Pfeffer, Nelken und einem Kaffeelöffel gewiegter Zitrone zu dem gehackten Fleisch gebracht, und das Ganze mit einem Schoppen Milch und sechs Eiern gut untereinander gemengt. Es wird dann wurstartig in Netze eingewickelt, mit Bindfaden umwunden, in eine Bratpfanne eingelegt, und mit einem Stückchen Butter und etwas Wasser im Ofen unter öfterem Begießen gebraten. Beim Anrichten wird der Bindfaden abgenommen, die Sauce abgefettet und etwas Zitronensaft darangedrückt, und die Würste damit zu Tisch gegeben.

1041. Schweinene Bratwürstchen.

Von einem jungen Schwein nimmt man drei Pfund Fleisch mit dem Speck, klopft es gut ab, und verwiegt es sodann sehr fein, indem man es zugleich etwas salzt, damit das Brät nicht kurz werde. Hierauf nimmt man letzteres in eine Schüssel, gibt einen Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale, einen Kaffeelöffel Pfeffer, wenige geriebene Muskatnuß, zwei Eier und zwei Eßlöffel Mehl dazu, rührt die Masse mit einem bis anderthalb Schoppen Wasser oder besser halb Milch halb Wasser gut ab, und füllt sie nun vermittelst einer Wurstspritze oder in deren Ermangelung mit einer

Backspritze, welche ein dem Darm ähnliches Röhrchen hat, in kleine Schafsdärme ein, wobei der Darm auf das Röhrchen geschoben wird. Gebraten werden die Würstchen dann gewöhnlich auf dem Roste, aber auch in der Pfanne.

Anmerkung. Es geschieht öfters, daß die Würstchen beim Braten gerne aufspringen; daher ist es gut, wenn man sie vor dem Abbraten einige Minuten in kochendes Wasser steckt.

1042. Schweinene Bratwürstchen auf französische Art.

Werden wie vorhergehende bereitet und beendet, nur bleibt die Milch weg, und man nimmt dafür zu dem angegebenen Wasser ein halbes Gläschen guten alten Wein.

1043. Geschlagene Bratwürstchen.

Von einem frischgeschlachteten Kalb wird, und zwar so lange es noch warm ist, vier Pfund vom Stotzen ausgeschnitten, dieß auf einen Hackstock gebracht, und nachdem alles Hautige davon abgemacht ist, mit einem hölzernen Fleischschlägel so fein wie Brei zerschlagen. Ist das Fleisch eine Zeitlang geschlagen, so wird eine Handvoll Salz dazu auf den Fleischstock gegeben, und wieder fortgeschlagen. Wenn es nun gänzlich fein ist, wird dasselbe noch etwas überwiegt oder gehackt, hernach mit beiden Händen etwas abgerührt, eine Grube in die Mitte gemacht und darein ungefähr ein Schoppen Wasser nebst wenigem Salz gegeben, dann wieder mit den Händen abgerührt, und so fortgefahren, bis eine Maß Wasser dazu verbraucht und das Brät wie ein noch laufender Brei aussieht, wo man es wenigstens acht Stunden an einen kalten Ort stellt. Unterdeß wird zwei Pfund kaltes Schweinefleisch mit dem Speck, doch ohne Schwarte, fein gewiegt oder gehackt, und dieß Gehäck nebst weniger feingewiegter Zitrone, geriebener Muskatnuß, vier Eßlöffel Knoblauchwasser, zwei Eiern und vier Eßlöffel Mehl an das gestandene Brät genommen. Nun rührt man Alles gut untereinander und füllt es nach voriger Nummer in Schafsdärme ein, legt die Würstchen beim Gebrauch einige

Minuten in heißes Wasser, und bratet sie sodann in heißem Fett gelb.

1044. Fischwürste.

Hiezu wird anderthalb Pfund Fischfarce (Nr. 1186) verwendet, und nach Nr. 1041 in kleine Schafsdärme eingefüllt, welche man in Absätzen von einer Viertelelle unterbindet. Die Würste werden nun in lauwarmer, mit Wasser vermischter Milch auf's Feuer gesetzt, sobald sie in die Höhe kommen herausgehoben, abgetrocknet, und auf dick mit Butter bestrichenem Papier auf dem Roste bei ganz schwacher Glut nur leicht gelb gebraten. — Oefters bratet man sie auch in der Pfanne mit etwas Schmalz, ohne daß sie vorher in Milch und Wasser verwällt wurden. — Besser werden sie, wenn unter die Fischfarce vier Loth fein gewiegter und im Mörser fein abgestoßener Speck kommt; dieß kann jedoch begreiflicherweise nicht an Fasttagen geschehen.

1045. Krebswürste.

Bereitet und beendet man ganz wie vorhergehende, nur wird Krebsfarce (Nr. 1186 am Schlusse) dazu verwendet.

1046. Hühnerwürste.

Diese werden ganz nach Nr. 1044 bereitet und beendet, nur nimmt man, statt Fischfarce, eben so viel Hühnerfarce (Nr. 1184), und gibt darunter vier Loth feingewiegten Speck.

1047. Kalbsmilchleinwürste.

Anderthalb Pfund Kalbsmilchleinfarce (Nr. 1185), unter welche man vier Loth feingewiegten Speck mengt, wird nach Nr. 1044 in kleine Schafsdärme eingefüllt, und die Würste nach jener Nummer beendet.

Anmerkung. Diese, so wie die Hühnerwürste (Nr. 1046), gibt man gewöhnlich als Beilage zu Gemüsen; als selbstständiges Gericht werden sie mit verschnittenen Zitronen servirt.

1048. Leberwürste.

Hiezu nimmt man Leber, Milz, Lunge, Herz, Nieren, ein Stück Hals, die Füße und den Kopf vom Schwein, so

wie eine Kalbsleber, kocht dieß zusammen weich (wobei die zwei Lebern nach einmaligem Ueberkochen sogleich herauszunehmen sind, weil sie sonst rauh würden), und entfernt dann sorgfältig alle Knochen. Nun wird das Ganze noch warm fein gewiegt oder gehackt, und falls die Masse währenddem gänzlich erkalten sollte, wird wenige heiße Fleischbrühe darangegossen. Hernach dämpft man feingeschnittene Zwiebeln in einem Stückchen Butter, mengt solche nebst Salz, Pfeffer, Muskatnuß, feingewiegter Zitronenschale und ein wenig Majoran unter das Gewiegte, welches in der Dicke eines stark dicken Muses sein soll und bei zu großer Festigkeit mit heißer Fleischbrühe etwas verdünnt wird, füllt dieß dann in dünne Schweinsdärme ein, unterbindet es in beliebiger Größe, und setzt die Würste in lauwarmem Wasser auf's Feuer. Wenn sie in die Höhe kommen, wird mit einem spitzigen Hölzchen dareingestochen: ist die herausspritzende Brühe klar, so sind sie fertig, bei röthlichem Aussehen der Brühe müssen sie noch auf dem Feuer bleiben. Alsdann nimmt man sie heraus, trocknet dieselben ab, und bratet sie in heißem Schmalz schnell auf beiden Seiten.

1049. Blutwürste.

Wenn das Schwein abgestochen wird, fängt man das Blut unter beständigem Rühren auf. Zu den Blutwürsten nimmt man dann drei Theile durch einen Seiher gegossenes Blut und einen Theil halb Milch halb Fleischbrühe, und rührt darunter feingeschnittene, in gutem Schweinefett weichgedämpfte Zwiebeln nebst Neugewürz, Salz, Pfeffer, zu Pulver geriebenem Majoran und in feine Würfel geschnittenem Speck. Zur Probe wird etwas davon in einer kleinen Pfanne auf's Feuer gesetzt, wo es im richtigen Falle sofort gerinnen muß. Diese Masse wird nun in Schweinsdärme nicht zu voll eingefüllt, weil sie sonst gerne aufspringen, in beliebiger Größe unterbunden, die Würste wie vorige in lauwarmem Wasser auf's Feuer gesetzt, und gleich jenen beendet. — Man kann sie auch, wenn sie erkaltet sind, in Scheiben schneiden, welche

man dann in heißem Fett, worin ein Eßlöffel verschnittene Zwiebel ist, schnell auf beiden Seiten röstet, und sodann zu Tisch gibt. — Sehr gut schmecken diese Würste, wenn sie mit einer verschnittenen Zwiebel in gutem Fett von beiden Seiten gelb geröstet und hernach, mit einigen Eßlöffeln geriebenem oder geschabtem Meerrettig bedeckt, sogleich servirt werden.

1050. Lindauer Schieblinge.

Zwölf Pfund Rindfleisch wird sogleich noch warm mit einer Handvoll Salz nicht ganz fein gewiegt, eben so wiegt man etwas grob vier Pfund ziemlich fettes Schweinefleisch, und schneidet dann anderthalb Pfund Speck in kleine Würfel. Dieses alles wird zusammen mit einer Maß Wasser angerührt und gut gearbeitet, doch darf man das Wasser nur nach und nach daranschütten. Nun mengt man einen Eßlöffel Pfeffer, einen halben Eßlöffel Nelken und zwei Loth Salpeter darunter, läßt dieses Brät über Nacht stehen, und füllt es hernach ganz fest, was eine Hauptsache ist, in sauber geputzte Rindsdärme ein, indem man jeden Schiebling gewöhnlich ein halb Pfund schwer macht. Alsdann wird der Darm abgeschnitten, solcher an beiden Enden je mit einem hölzernen Spießchen umschlungen, und der Schiebling dadurch fest verschlossen. Zuletzt hängt man sie zwölf bis vierundzwanzig Stunden in Rauch. Bei Gebrauch werden sie in frischem Wasser auf schwaches Feuer gesetzt, und langsam eine Stunde gesotten.

1051. Iperfiller Würste.

Zwei Pfund etwa acht Tage zuvor mit einem Eßlöffel Salpeter und einer kleinen Handvoll Salz eingesalzenes Ochsenfleisch wird fein gehackt oder gewiegt, zwei Pfund Kalbfleisch vom Schlägel ebenfalls fein gehackt, und dann etwas weniger fein zwei Pfund Schweinefleisch, welches ziemlich fett sein muß. Nun beint man sechs in Wasser weichgekochte Kälberfüße aus und hackt sie ganz fein, mengt sodann ein Pfund feingeschnittenen Speck, einige feingewiegte Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Modegewürz oder Nelken unter

das Fleisch, und hierunter zuletzt noch gut die Kälberfüße, so wie zwei Schoppen von dem noch lauwarmen Absud derselben. Die Masse wird in gehörig weite Därme gefüllt, solche, indem man fingerbreit Raum läßt, fest zugebunden, und die Würste eine Stunde gesotten, aber auf keinem starken Feuer, weil sie sonst gerne aufspringen. — Werden kalt gegeben. Man kann sie auch, nachdem sie gesotten sind, abtrocknen und über Nacht in Rauch hängen.

1052. Knackwürste.

Zwei Pfund Schweinefleisch und drei Pfund Rindfleisch wird zusammen nicht zu fein gehackt, dann anderthalb Pfund würflig geschnittener Speck, zwei Loth Pfeffer, anderthalb Loth Ingwer, ein Loth Nelken, ein Loth Muskatnuß, ein Loth Muskatblüte, alles gröblich gestoßen, zwanzig Loth Salz und ein Schoppen rother Wein dazugegeben, und das Ganze tüchtig abgeknetet, worauf man die Masse in starke rinderne Därme fest einfüllt, diese mit starkem Faden zubindet, dann mit einer Stricknadel dareinstößt damit die Luft herausgehe, und die Würste so lange in den Rauch hängt, bis sie schön roth aussehen. — Sie dürfen nur stark fingerlang sein.

1053. Gansleberwürste.

Von drei schönen, großen Ganslebern wird die Hälfte in kleine Würfel geschnitten, die andere Hälfte fein gewiegt. Unterdeß wird ein Pfund frischer Speck eine halbe Stunde abgekocht und nach Erkalten mit zwei Pfund jungem Schweinefleisch, zwei Pfund geklopftem, in Stücke geschnittenen Kalbfleisch vom Schlägel und einem Pfund rein gewaschenen, leicht abgeschälten, verschnittenen, im Mörser fein gestoßenen Trüffeln ganz fein gewiegt, dann ein halb Pfund Schinken oder gekochte Pökelzunge in etwas feinere Würfel geschnitten als die Gansleber, und vier Eßlöffel feingewiegte Schalotten und eben so viel Petersilie in einem Stückchen Butter abgedämpft. Mit Ausnahme der in Würfel geschnittenen Leber wird nun Alles in eine tiefe Schüssel genommen, Salz, zwei Kaffeelöffel weißer Pfeffer, eben so viel gestoßene Nel-

ken, eine geriebene Muskatnuß, ein Kaffeelöffel Neugewürz und gleichviel gestoßener Thymian dazugethan, und hernach mit drei Eiern und zwei bis drei Schoppen Fleischbrühe verdünnt und stark abgerührt. Nachdem zuletzt noch die in Würfel geschnittene Leber daruntergemengt ist, füllt man die Masse durch einen Wursttrichter oder eine Spritze in weite Rindsdärme ein, unterbindet die Würste in der Länge einer schwachen halben Elle, setzt sie in lauwarmem Wasser auf schwaches Feuer, und läßt sie hier in die Höhe kommen, aber nicht kochen, was ungefähr eine halbe bis dreiviertel Stunde Zeit erfordert. Nun wird mit einem spitzigen Hölzchen in eine derselben gestochen: kommt die Brühe rein heraus, so sind sie fertig, im andern Fall müssen sie noch auf dem Feuer bleiben. Sie werden alsdann herausgenommen, abgetrocknet und einige Tage in kalten Rauch gehängt, worauf man sie in Papier einwickelt und aufbewahrt.

Salate.

1054. Kopfsalat.

Die Köpfe werden von den groben äußern Blättern befreit, die innern gelben Blätter in der Mitte gespalten, die Herzchen in vier oder, wenn sie klein sind, in zwei Theile zerschnitten, der Salat dann durch mehrere Wasser gewaschen, in einen Seiher zum Ablaufen gebracht, hernach mit Salz und wenigem Pfeffer überstreut, Essig und Oel darangegossen, gut untereinander gemengt, und mit feingeschnittenem Schnittlauch überstreut sogleich zu Tisch gegeben. — Wird gewöhnlich mit hartgekochten, länglich verschnittenen Eiern zierlich belegt, und sieht sehr schön, wenn er mit kleingehackter saurer Fleischsulz überstreut ist. — Zu beachten ist, daß nicht zu viel Essig daran komme: es muß derselbe, wenn der Salat angemacht ist, kaum sichtbar sein.

1055. Kopfsalat auf andere Art.

Wenn der Salat wie voriger hergerichtet, gewaschen

und abgelaufen ist, werden zwei hartgekochte Eigelb fein zerdrückt, dann mit zwei Eßlöffel französischem Senf, vier Eßlöffel Essig und eben so viel feinem Oel, Salz und einer Messerspitze weißem Pfeffer angerührt, und mit dieser Sauce der Salat angemacht.

1056. Specksalat.

Hiezu wird immer der geringere Kopfsalat verwendet, dieser nach Nr. 1054 hergerichtet, gewaschen und zum Ablaufen gestellt. Unterdeß setzt man vier bis sechs Loth klein würflig geschnittenen Speck in einer kleinen Pfanne auf's Feuer, läßt ihn gelb werden, gießt dann einen halben Schoppen Essig darein, und läßt es zusammen aufkochen. Man streut nun Salz und Pfeffer über den Salat, gießt Speck und Essig kochend heiß darüber, mengt Alles gut untereinander, und gibt den Salat sogleich zu Tisch.

1057. Endiviensalat.

Die Endivien werden von den äußern grünen Blättern gereinigt, die innern gelben Blätter fein länglich geschnitten, gewaschen, und nun eine Stunde in laues Wasser gelegt, damit sie die Bitterkeit verlieren. Nachdem sie in einem Durchschlag abgelaufen sind, wird der Salat mit Salz, Essig und Oel angemacht, und nach Belieben etwas Zucker daruntergemengt.

1058. Brunnenkressesalat.

Die Brunnenkresse wird von den gröbsten Stielen befreit und gewaschen, dann läßt man sie abtropfen und macht den Salat nach voriger Nummer an.

1059. Krautsalat.

Man befreit feste Weißkrautköpfe von den äußern Blättern, löst von den gelben Blättern die größten Rippen aus, schneidet die Blätter nudelartig so fein wie möglich, und macht den Salat mit feingeschnittenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer, etwas Kümmel, Essig und Oel an.

1060. Warmer Krautsalat.

Das wie voriges geschnittene Kraut wird mit Salz

überstreut, mit kochendem Wasser übergossen, und zugedeckt eine halbe Stunde stehen gelassen, dann das Wasser abgeschüttet, und das Kraut, nachdem es gut abgelaufen ist, mit feingeschnittenen Zwiebeln, Essig und Oel angemacht.

1061. Krautsalat mit Speck.

Das Weißkraut wird nach Nr. 1059 geschnitten, und der Salat dann wie in Nr. 1056 angegeben beendet.

1062. Spargelsalat.

1063. Blumenkohlsalat.

Die geschabten, rein gewaschenen Spargeln werden in kleine Büschelchen gebunden, unten etwas abgeschnitten, und in kochendem Salzwasser weichgekocht, dann sorgfältig, damit die Köpfe nicht abfallen, herausgehoben, auf eine ziemlich flache Salatschüssel so, daß die Köpfe einwärts stehen, angerichtet, und mit Essig und Oel zu Tisch gegeben. Den Blumenkohl kocht man, wenn er nach Nr. 359 gereinigt ist, in kochendem Salzwasser weich, und servirt ihn mit Essig und Oel wie die Spargeln. — Beide Salate können, wenn sie in die Schüssel angerichtet sind, mit einer Sauce, welche aus zwei hartgekochten, zerdrückten, mit vier Eßlöffel Essig, vier Eßlöffel Oel, zwei Eßlöffel französischem Senf, Salz und weißem Pfeffer untereinandergerührten Eigelb besteht, übergossen werden.

1064. Salat von grünen Bohnen.

Hiezu nimmt man zarte, kernlose Bohnen. Da sich von den etwas größern die Fäden nicht ziehen lassen, so schneide man an deren Stelle dünne Schelfen ab, die Bohnen selbst aber fein länglich. Sie werden nun in vielem kochenden Salzwasser schnell weichgekocht, dann in einen Durchschlag gebracht, nach Ablaufen und wenn sie noch etwas lauwarm sind mit ein wenig Salz, Pfeffer, feingeschnittenen Zwiebeln, Essig und Oel untereinander gemengt, und sogleich zu Tisch gegeben. — Diesen Salat belegt man an Fasttagen gewöhnlich mit länglich verschnittenen, hartgekochten Eiern oder mit verschnittenen Sardellen.

1065. Salat von dürren Bohnen.

Die Bohnen werden den Tag vor dem Gebrauch in kaltes Wasser geweicht, am folgenden Tag mit frischem Wasser auf's Feuer gesetzt, und langsam weichgekocht. Dann läßt man sie im gleichen Wasser erkalten, und verfährt im Uebrigen genau nach voriger Nummer. — An Fasttagen werden öfters klein würflig geschnittene Häringe hieruntergemengt.

1066. Gurkensalat.

Man schält die Gurken, schneidet sie in ganz feine Blättchen, mengt sie mit Salz, Pfeffer, Essig und Oel gut untereinander, und gibt sie sogleich mit Schnittlauch bestreut zu Tisch.

1067. Gurkensalat auf andere Art.

Nachdem die Gurken abgeschält und in feine Blättchen geschnitten sind, werden sie mit dem gehörigen Salz überstreut, untereinander gemacht, und eine halbe Stunde bei Seite gestellt, dann drückt man sie fest aus, gibt Essig, Oel und etwas Pfeffer dazu, macht sie gut untereinander, und bringt den Salat mit Schnittlauch bestreut zu Tisch.

1068. Selleriesalat.

Die Sellerie werden in Salzwasser kernig weich gekocht, dann abgeschält, in Scheiben geschnitten, ein wenig Salz und Pfeffer darübergestreut, und mit Essig und Oel, wenn sie noch lauwarm sind, gut untereinander gemacht.

1069. Radießchensalat.

Die in feine Blättchen geschnittenen Radießchen (Monatrettige) mengt man nebst einem Theil rein gewaschener, gut abgelaufener Gartenkresse mit Salz, Pfeffer, Essig und Oel gut untereinander.

1070. Rettigsalat.

Die rein gewaschenen Rettige werden abgeschabt, in feine Blätter geschnitten, diese mit Salz überstreut untereinander gemengt und eine halbe Stunde bei Seite gestellt, dann fest ausgedrückt, und der Salat nach Nummer 1066 beendet.

1071. Salat von rothen Rüben.

Die in Salzwasser weichgekochten rothen Rüben werden abgeschält, in Blätter geschnitten, sogleich warm mit etwas Salz und Pfeffer überstreut, Essig und Oel darübergegossen, und untereinander gemacht.

1072. Kartoffelsalat.

Man schäle frischgekochte Kartoffeln schnell ab, schneide sie in Scheiben, gebe Salz, Pfeffer und einen Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln daran, gieße Essig und Oel darüber, mache den Salat noch lauwarm mit zwei Löffeln gut untereinander, und fülle ihn in die bestimmte Schüssel ein. — Sollte der Essig zu scharf sein, so gibt man einige Eßlöffel Wasser an den Salat.

1073. Gestürzter Kartoffelsalat.

Gleichgroße Kartoffeln werden abgekocht, abgeschält, nach völligem Erkalten in gleichgroße Blättchen geschnitten oder mit einem Ausstecher zu Blättchen ausgestochen, und mit diesen der Boden und der Rand einer Auflaufform schneckenartig ausgelegt. Die übrigen Kartoffeln, welche nicht so nothwendig gleichgroß sein müssen, macht man wie vorigen Salat an, und füllt damit die leere Mitte der Form sorgfältig aus. Nun werden vier hartgekochte Eigelb fein zerdrückt, mit vier Eßlöffel feinem Oel, zwei bis drei Eßlöffel Essig, ein wenig Salz und Pfeffer angerührt, ein Schoppen lauwarme, kaum noch laufende Fleischsulz dazugerührt, und dieß so lange an einen kalten Ort gestellt, bis es anfängt zu sulzen oder dicklich zu werden, wo man es dann über die Kartoffeln gießt, und diese noch so lange an einen kalten Ort bringt, bis die Sulz daran fest geworden ist. Die Form taucht man jetzt einen Augenblick in heißes Wasser, und stürzt alsdann den Salat auf die bestimmte Platte um.

1074. Italienischer Salat.

Weichgekochte Kartoffeln werden warm abgeschält und

in Scheiben geschnitten, so wie zwei abgeschälte Aepfel in feine Würfel, und Beides untereinander gemengt. Nun rührt man zwei Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln, zwei hartgekochte, zerdrückte Eigelb, zwei Eßlöffel französischen Senf, sechs Eßlöffel feines Oel, acht Eßlöffel Weinessig, Salz und Pfeffer gut untereinander, gießt solches über die Kartoffeln, und vermengt es gut damit. Alsdann füllt man mit letztern die Salatschüssel über die Hälfte ein, stellt sie warm, auf daß der Salat nicht zu sehr erkalte, und verziert diesen jetzt auf folgende Art: Man legt zwei Eßlöffel klein würflig geschnittene Kartoffeln in den Essig von rothen Rüben, was sie rosa färbt, verwiegt rothe Rüben fein, eben so zwei hartgekochte Eigelb, deßgleichen das Weiße der Eier, schneidet vier Loth ausgegrätete Sardellen oder einen halben ausgegräteten Häring in feine Würfel, so wie von Petersilie, Schnittlauch oder jedem beliebigen grünen Salat fein zwei Eßlöffel voll, und verwendet auch zwei Eßlöffel Kapern dazu. Sind diese Dinge, jedes für sich, hergerichtet, so wird davon auf dem in der Schüssel befindlichen Salat, in geschmackvollem Wechsel der Farben, ein Stern zusammengestellt, der am Rande breit ist, und gegen die Mitte sich zuspitzt. Ist der Salat auf diese Art ganz bedeckt, so wird in einer Kaffeetasse etwas Essig, Oel und ein wenig Salz gut verrührt, und dieß mit einem Eßlöffel sehr behutsam, damit keine Farbe in die andere komme, darübergegossen. (Siehe Abbildung.)

1075. Italienischer Salat auf andere Art.

Wird ganz wie vorhergehender hergerichtet, nur setzt man aus den verschiedenen Zuthaten, statt eines Sterns, geschmackvoll nach den Farben geordnete Kränzchen ineinander. (Siehe Abbildung.)

1076. Fischsalat.

Ein drei Pfund schwerer Karpfen wird ausgenommen, geputzt, in Salzwasser abgekocht, dann auf ein Brett her-

ausgelegt, sorgfältig ausgegrätet und in kleinere Stückchen getheilt, nun ein Häring geputzt, ausgegrätet und in fein längliche kleine Streifchen geschnitten, ferner vier Eier hartgekocht, das Gelbe bei Seite gelegt und aus dem Weißen ebenfalls Streifchen geschnitten, und zuletzt noch zwei kleine oder eine große Bricke oder eine Anguillote mit dem Messer abgeschabt und in kleine Scheibchen geschnitten. Dieß alles bringt man nebst zwei Eßlöffel Kapern, zwei Eßlöffel in Scheibchen geschnittenen kleinen Essiggurken und einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel in eine Salatschüssel, nimmt sodann zwei von den bei Seite gelegten Eigelb, zerdrückt solche fein, macht sie mit einem Eßlöffel französischem Senf, sechs Eßlöffel feinem Oel, sechs Eßlöffel Estragon oder gewöhnlichem Weinessig, Pfeffer und Salz gut untereinander, und übergießt damit das in der Salatschüssel Hergerichtete, worauf das Ganze leicht zusammen vermischt wird. Die noch übrigen zwei Eigelb werden nun in ein über den Salat gehaltenes Sieb genommen, und mit dem Rücken eines Kochlöffels oder mit einem Erbsendrücker durchgedrückt, so daß der ganze Salat leicht davon bedeckt ist, alsdann gesottene rothe Rüben in ganz feine Streifchen geschnitten, aus diesen längliche Vierecke über dem Salat gebildet, und da, wo die Streifchen zusammenstoßen, eine Kaper, in die Mitte der Vierecke aber eine Olive gelegt. (Siehe Abbildung.)

1077. Fischsalat auf andere Art.

Bereitet man ganz wie vorigen zu, und drückt ebenfalls zwei Eigelb durch ein Sieb darüber. Dann werden rothe Rüben wie oben geschnitten, eben so hartgekochtes Eiweiß, und damit nun abwechselnd die Vierecke ausgelegt, so daß immer eines weiß, das andere rosa ist. An die Stelle der Kapern kommen eingemachte Stachelbeeren, und in die Mitte jedes Vierecks eine eingemachte Kirsche.

1078. Häringssalat.

Man klopfe den Häring, ziehe die Haut herunter, und

schneide den Kopf ab, dann fasse man den Fisch an den untern Schwanzflossen, und schwinge ihn dreimal gegen sich. Auf diese Weise wird er sich von unten nach oben schlitzen lassen, und der Rückgrat leicht zu lösen sein. Nun schneide man den Häring in feine Würfel oder längliche Stückchen, und mache diese mit Pfeffer, Essig, Oel und einem halben Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel an. — Sehr gern werden unter diesen Salat zwei abgeschälte und in kleine Würfel geschnittene Aepfel gemengt. Ist es ein Milchner, so wird öfters die Milch zerdrückt, mit Essig und Oel verrührt, und über den Salat gegossen. Vielfach steckt man den Kopf des Fisches in die Mitte des Salats, und gibt den Schwanz dann in das Maul.

1079. Sardellensalat.

Die Sardellen werden sauber geputzt, ausgegrätet, in längliche Stückchen geschnitten, und diese mit Pfeffer, Essig und Oel untereinander gemacht.

1080. Schneckensalat.

Wenn die Schnecken nach Nr. 123 abgekocht, aus den Häuschen gezogen, gereinigt und gänzlich abgelaufen sind, werden sie in eine Salatschüssel gelegt, mit Salz, Pfeffer und feingeschnittenen Zwiebeln bestreut, Essig und Oel darangegossen, und das Ganze untereinander gemischt.

1081. Krebsschweifchensalat.

Größere Krebse werden nach Nr. 768 abgekocht, sodann die Schweifchen ausgelöst, zu fünfzig Stück ein bis zwei hartgekochte, zerdrückte Eigelb mit einem Eßlöffel französischem Senf angerührt, und dieß nebst vier Eßlöffel Essig (besser Estragonessig) und eben so viel feinem Salatöl, Salz und etwas weißem Pfeffer daruntergemengt, worauf man sie sowohl als Gabelfrühstück, wie auch als kleines Plättchen nach der Suppe geben kann.

1082. Salat von Ochsenmaul.

Ein Ochsenmaul wird, um den Schleim zu entfernen, mit Salz ausgerieben, dann gut ausgewaschen, und mit ein paar Ochsenfüßen so lange in Salzwasser gekocht, bis beide Theile gänzlich weich sind. Dann wird Beides herausgenommen und ausgebeint, nach gänzlichem Erkalten fein nudelartig geschnitten, Salz und Pfeffer darübergestreut, Essig und Oel darangegossen, und das Ganze gut untereinander gemischt. — Dieser Salat kann auch wie voriger mit Eigelb und Senf angemacht, und in beiden Fällen zugedeckt einige Tage aufbewahrt werden.

1083. Fußsalat.

Drei Kalbsfüße und ein Schweinsfuß werden weichgekocht und ausgebeint, dann mit einer Zwiebel und einer Zitronenschale nicht ganz fein gewiegt, und mit zwei Schoppen Fleischbrühe, Salz, Pfeffer und Muskatnuß eine halbe Viertelstunde gekocht. Hernach stellt man das Ganze an einen kühlen Ort, stürzt solches, wenn es fest gesulzt ist, aus dem Geschirr, schneidet es fein länglich, und mengt dasselbe mit Essig, Oel und feingeschnittenen Zwiebeln untereinander.

1084. Fleischsalat.

Von übriggebliebenem gesottenen oder gebratenen Fleisch werden kleine Würfel oder feine, nudelartige Streifchen geschnitten, und diese mit Salz, Pfeffer, Essig, Oel und feingeschnittenen Zwiebeln untereinander gemengt. — Kann nach Belieben auch nach Nr. 1081 mit Eigelb und Senf angemacht werden.

1085. Polnischer Salat.

Uebriggebliebenes Fleisch, besonders Pökelfleisch, auch Wildpret, wird fein länglich oder klein würflig geschnitten, eben so zwei große, abgeschälte Aepfel, und dieß mit zwei hartgekochten, zerdrückten Eigelb gut untereinander gemischt. In die Mitte des Salats wird nun ein Stern von länglich geschnittenen hartgekochten Eiern geordnet, in dessen Mitte

Oliven kommen, und der Rand nach Belieben mit fingerbreit verschnittenen Bricken oder mit in Scheiben geschnittenen hartgesottenen Eiern belegt.

1086. Salat von Geflügel.

Von übriggebliebenem Geflügel wird das Fleisch von dem Gerippe abgelöst, dann abgehäutet, fein nudelartig geschnitten, mit wenig Salz und weißem Pfeffer bestreut, Essig und Oel darangegossen, und gut untereinander gemischt. Nun wird schöner Kopfsalat ebenfalls nudelartig geschnitten, rein gewaschen, nachdem er gut abgelaufen ist mit Essig, Oel, Salz und weißem Pfeffer angemacht, und aufgehäuft in die Mitte der Salatschüssel angerichtet. Um dieses zieht man hernach kranzförmig obiges hergerichtete Fleisch, und gibt das Ganze sogleich zu Tisch, weil der Salat schnell zusammenfällt. — Wird öfters mit sehr fein geschnittenem Estragon bestreut und mit kleinen Krebsschweifchen besetzt, und kann alsdann mit feingehackter Sulz und verwiegtem Eigelb überstreut und verziert werden.

Anmerkung. Eine Hauptregel bei diesen feinern Salaten ist, ächten Weinessig und gutes Oel zu nehmen.

Compote.

1087. Gesulztes Aepfelcompot.

Zehn bis zwölf große Borsdorferäpfel oder Reinetten werden abgeschält, in der Mitte gespalten, und vom Kernhaus befreit, dann gewaschen, und in einem Kastrol mit zwei Schoppen Wasser, zwölf Loth Zucker, einer Zitronenschale und dem Saft einer halben Zitrone langsam weichgekocht, wobei man sehr Acht geben muß, daß sie nicht zerfallen. Nun nimmt man sie sorgfältig mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie auf ein Sieb zum Ablaufen, und richtet sie nach

Erkalten pyramidenartig, alle auf die innere Seite gelegt, auf die bestimmte Schüssel oder Compotschale an. Den zurückgebliebenen Saft schüttet man durch's Sieb, kocht ihn hernach mit vier Loth grobgestoßenem Zucker noch dicker ein, läßt ihn halb erkalten, so, daß er noch läuft, und gießt jetzt diese Sulz über die angerichteten Aepfel, indem man zugleich auf jeden der obern eine eingemachte Johannisbeere oder eine gewaschene Rosine setzt. (Siehe Abbildung.)

1088. Birnencompot.

Man schält zwanzig bis vierundzwanzig mittelgroße, gute Birnen, sticht die Butzen aus, stutzt die Stiele etwas, und wirft die Birnen sogleich in frisches Wasser. Sodann werden sie in kochendem Wasser und einem Glas weißem Wein mit dem nöthigen Zucker, einem Stückchen Zimmt und etwas Zitronenschale auf's Feuer gesetzt, und langsam weichgekocht, wobei sie jedoch ganz bleiben müssen. Nun legt man sie auf ein Sieb zum Ablaufen und Erkalten, richtet sie dann pyramidenartig, mit den Stielen aufwärts, auf die bestimmte Schüssel an, kocht den zurückgebliebenen Saft noch dicker ein, und gießt ihn, wenn er ganz erkaltet ist, über die Birnen. (Siehe Abbildung.)

1089. Birnencompot auf andere Art.

Hiezu verwendet man eine Sorte Birnen, welche durch längeres Kochen eine schöne rothe Farbe erhalten. Diese werden wie vorige bereitet, nur kommt keine Zitronenschale und statt weißem Wein rother dazu, und man hebt sie nicht eher heraus, bis der Saft daran dick eingekocht ist. Sodann werden sie wie vorige angerichtet, mit stiftartig geschnittenen Mandeln gespickt, und mit feingeschnittenen Pistazien bestreut.

1090. Aprikosencompot.

Zwanzig bis vierundzwanzig noch etwas harte Aprikosen werden gespalten und ausgesteint, dann die Haut abgezogen oder fein abgeschält, und die Früchte mit zwei Schoppen Wasser und

dem nöthigen Zucker behutsam eine Viertelstunde langsam weichgekocht, so, daß sie ganz bleiben. Nun werden sie mit dem Schaumlöffel sorgfältig herausgehoben und in die bestimmte Schüssel zierlich angerichtet, und der zurückgebliebene Saft, nachdem er zuvor noch dicker eingekocht wurde, nach einigem Erkalten darübergegossen. — Bisweilen werden auch die Kerne gebrüht, abgeschält, und gröblich verschnitten über die Aprikosen gestreut.

1091. Pfirsichcompot.

Wird ganz wie vorhergehendes bereitet, nur verwendet man die Kerne nicht dazu.

1092. Zwetschgencompot.

Ungefähr vierzig schöne, reife, doch noch etwas feste Zwetschgen übergießt man mit kochendem Wasser, stellt sie eine Viertelstunde zugedeckt bei Seite, und zieht dann rein die Haut davon ab; sind dieselben nicht vollständig reif, so muß man sie mit einem feinen, scharfen Messer abschälen, weil die Haut nicht gerne herunterläßt. Unterdeß werden acht bis zehn Loth Zucker mit zwei Schoppen Wasser auf's Feuer gesetzt, und nach Abschäumen die Zwetschgen einigemal darin aufgekocht, solche dann mit dem Schaumlöffel auf ein Sieb zum Ablaufen gelegt, der zurückgebliebene, von den Zwetschgen abgelaufene Saft noch dicker eingekocht, und nun über die auf eine Platte angerichteten Zwetschgen gegossen.

1093. Pflaumencompot.

Wird ganz nach vorhergehendem behandelt.

1094. Kirschencompot.

Anderthalb Pfund hübsche Kirschen werden abgestielt und ausgesteint (was am leichtesten mit einem spitzigen Hölzchen oder einem umgebogenen Draht geschieht), und mit einem Gläschen Wasser, zehn Loth Zucker und einem Stück Zimmt auf's Feuer gesetzt, wo man sie unter öfterem Umschwingen eine Viertelstunde kochen läßt, dann mit dem

Schaumlöffel herausnimmt und in die bestimmte Schüssel anrichtet. Der zurückgebliebene Saft wird dicker eingekocht, und nach einigem Erkalten über die Kirschen gegossen.

1095. Stachelbeercompot.

Ein Pfund von den Butzen und Stielen befreite Stachelbeeren werden mit zwölf Loth Zucker und einem Glas Wasser auf's Feuer gesetzt und einigemal aufgekocht, dann mit dem Schaumlöffel in die bestimmte Schüssel angerichtet, und der zurückgebliebene, noch dicker eingekochte Saft darübergegossen.

1096. Stachelbeercompot auf andere Art.

Man gibt die wie vorige geputzten Stachelbeeren in kochendes Wasser, und stellt sie zugedeckt so lange neben das Feuer, bis sie in die Höhe kommen, wo man sie dann mit dem Schaumlöffel herausnimmt und in ein Sieb legt. Nun kocht man zwölf Loth Zucker mit einem Glas Wasser bis er anfängt dick zu werden, legt sodann die Stachelbeeren hinein, und läßt sie, wie oben, zugedeckt am heißen Herd wenigstens eine Stunde lang ziehen, doch dabei Acht gebend, daß sie nicht kochen, da sie in diesem Fall gleich zerspringen würden. Sie werden jetzt herausgehoben und in die Compotschale gelegt, und der zurückgebliebene Saft mit sechs Loth Zucker so lange eingekocht, bis er anfängt Blasen zu werfen und in die Höhe gehoben langsam vom Löffel abläuft, worauf dieser schöne, röthliche Saft über die Stachelbeeren gegossen und das Ganze mit frischen, fein länglich geschnittenen Zitronen, doch nur sparsam, bestreut wird.

1097. Himbeercompot.

Anderthalb Pfund ausgelesene Himbeeren werden mit zwölf Loth verstoßenem Zucker, worüber vier Eßlöffel Wasser gegossen wurde, einigemal aufgekocht, dann mit dem Schaumlöffel in die bestimmte Schüssel gelegt, der zurückgebliebene Saft, mit einem Kaffeelöffel Kirschwasser zur gehörigen Dicke eingekocht, über die Himbeeren gegossen, und das Compot zum Erkalten gestellt.

1098. Erdbeercompot.

Schöne ausgelesene Erdbeeren werden in die bestimmte Schüssel oder Compotschale gebracht, mit Zucker dick überstreut, ein Gläschen Wein darangegossen, und eine Stunde so stehen gelassen. Vor dem Auftragen bestreut man sie dann mit feingestoßenem Zimmt.

1099. Orangencompot.

Sechs schöne, ausgekernte Orangen werden in zweimesserrückendicke Scheiben geschnitten, diese in die Compotschale gelegt, mit feinem Zucker überstreut, und an einen kalten Ort gestellt, nach einer halben Stunde dann wieder bestreut, und nach einer weitern halben Stunde nochmals. Sind die Orangen bitter, so müssen sie abgeschält werden, so, daß auch nicht das geringste Weiße von der Schale daranbleibt.

1100. Gestürztes Compot.

Man richtet die Aepfel nach Nr. 1087 her, verschneidet sie jedoch in vier gleiche Theile, und kocht sie dann wie dort angegeben weich. Sind sie erkaltet, so wird der Boden und hernach der Rand einer beliebigen Form in schöner Ordnung gedrängt damit ausgefüttert, der leere innere Raum mit den übrigen Aepfeln fest eingefüllt, das Ganze leicht eingedrückt, nun die bestimmte Compotschüssel darübergelegt, das Compot umgestürzt, und, nachdem der unterdeß dick eingekochte und wieder ziemlich erkaltete Saft darübergegossen wurde, bis zum Auftragen an einen kalten Ort gestellt.

1101. Kastanien- (Maronen-) Compot.

Die Kastanien werden einige Minuten gekocht, dann geschält wie bei Nr. 413, doch muß man Acht geben, daß sie ganz bleiben. Nun wird ein Viertelpfund in einem Pfännchen etwas gelb gebrannter, mit einem Glas Wein aufgekochter Zucker darangegossen, die Kastanien darin noch weichgekocht, dann in die Compotschale angerichtet und kalt gestellt.

Kaltschalen.

1102. Bierkaltschale.

Es wird eine Zitrone an einem halb Pfund Zucker abgerieben, dieser in eine Schüssel gelegt und der Saft der Zitrone daraufgedrückt, daran eine Maß weißes Bier gegossen, und das Ganze bedeckt eine Viertelstunde bei Seite gestellt. Nun werden ein Viertelpfund kleine, gewaschene Weinbeeren nebst sechs Eßlöffel Semmelbröseln (besser Zwieback) und wenigem feingestoßenen Zimmt an das Bier gethan, solches in den Keller gestellt, und ganz erkaltet servirt.

1103. Weinkaltschale.

Wird bereitet wie die Kaltschale von Bier, nur daß hiezu alter Burgunder und ein halber Schoppen Wasser genommen wird. Die Versüßung geschieht nach eignem Belieben.

1104. Kaltschale von Eierschaum.

In eine Maß Milch gibt man acht Loth an einer Zitrone abgeriebenen Zucker, ferner zwei Eßlöffel Orangenwasser und zwei Lorbeerblätter; sind letztere ganz frisch, dann jedoch nur eines. Nachdem die Milch ein paarmal aufgekocht, werden sechs Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und mit einem Eßlöffel Klößchen davon abgestochen, welche man in die kochende Milch einsetzt, einigemal aufkocht und unterdeß mit dem Schaumlöffel leicht umkehrt, damit sie auch auf der andern Seite kochen können, worauf man sie mit dem Schaumlöffel behutsam in die dazu bestimmte Schüssel anrichtet. Nun werden sechs Eigelb mit einem Viertelschoppen süßem Rahm, noch zwei Eßlöffel Orangenblütenwasser, vier Loth gestoßenem Zucker und acht Stück grob verstoßenen Macaronen verklopft und unter die zurückgebliebene kochende Milch gerührt, diese dann sogleich vom Feuer genommen, und ohne sie nochmals kochen zu lassen über den Eierschnee in die Schüssel gegeben. Es wird das Ganze dann in den Keller

oder an einen sonstigen kalten Ort gestellt, und ganz erkaltet am Nachmittag oder auch zum Theetisch gegeben.

1105. Kaltschale von Himbeeren und Zwieback.

Zwei Pfund rein belesene Himbeeren werden in einer messingenen Pfanne auf schwachem Feuer unter fortwährendem Rühren kochend heiß gemacht, dann ein Tuch über eine Schüssel gebreitet, die Himbeeren dareingeschüttet, und leicht durchgegossen. Nun nimmt man zu drei Theilen Himbeersaft einen Theil Wasser, versüßt mit gehörigem Zucker, legt hernach Macaronen, Zwieback, Anisschnitten u. dgl. in eine Cremeschüssel, und schüttet darüber den hergerichteten Himbeersaft. — Diese Kaltschale wird meist an Nachmittagen gegeben. Zur Zeit, wo es keine frischen Himbeeren gibt, vermischt man Himbeersaft mit einem Theil gutem alten Wein und Wasser, und versüßt nach Belieben mit Zucker.

1106. Kaltschale von Schwarzbrod.

Geriebenes Schwarzbrod, ausgesteinte, schwarze Kirschen, Himbeeren, rein gewaschene, große, ausgekernte Weinbeeren, Rosinen (von jedem dieser fünf Artikel eine Handvoll), dann ein halb Pfund Zucker, woran eine Zitrone abgerieben wurde, und etwas feiner Zimmt wird mit Burgunder angemacht und mit Zuckerbrod oder Bisquit zu Tisch gegeben.

1107. Kaltschale von getrockneten Kirschen.

Schöne gedörrte schwarze Kirschen werden mit gutem Wein übergossen und einige Tage darin geweicht bis sie ganz aufgelaufen sind, dann bis zur gehörigen Süße gestoßener Zucker dareingegeben, etwas feiner Zimmt und zwei Eßlöffel Zitronenzucker (oder, statt letzterm und Zimmt, einige Eßlöffel Vanillezucker) daruntergemengt, und das Ganze mit beliebigem Backwerk zu Tisch gegeben.

Warme Obstspeisen.

1108. Aepfelchalotte.

Acht bis zehn gute, abgeschälte, vom Kernhaus befreite Kochäpfel werden in feine Blättchen geschnitten, diese mit einem Gläschen Wein, sechs Loth Zucker, vier Loth Butter und einer Zitronenschale auf's Feuer gesetzt, zugedeckt langsam weich und kurz eingekocht so daß sie ohne Saft sind, in ein irdenes Geschirr geleert, und bei Seite gestellt. Unterdeß schneidet man vier abgeriebene Milchbrode in halbfingerdicke Scheiben, taucht solche von beiden Seiten in zerlassene Butter, und füttert damit eine dick mit Butter ausgestrichene Form dicht aus; daß Boden und Rand genau und passend bedeckt sind, werden die Semmelscheiben, so weit es nothwendig, übereinander gelegt. In diese ausgefütterte Form gibt man nun eine Lage von den gekochten Aepfeln, streut hierauf kleine, gewaschene Weinbeeren, bedeckt diese wieder mit einer Lage Aepfeln, und fährt so abwechslungsweise fort, bis die Form voll ist; im Ganzen verwendet man vier bis sechs Loth kleine Weinbeeren dazu. Das über die Form hervorstehende Brod wird abgeschnitten, die Aepfel mit den noch übrigen Semmelschnitten genau bedeckt, einige dünne Scheiben Butter darübergegeben, und die Chalotte in mittelheißem Ofen schön gelb gebacken, worauf man sie herausnimmt, und behutsam, damit sie nicht zerfalle, auf eine Platte umstürzt. Sie soll eine schöne gelbe Kruste haben, und muß, sobald sie aus dem Ofen kommt, servirt werden. — Die geschnittenen Aepfel können auch mit allen obigen Zuthaten roh in die ausgefütterte Form eingelegt werden, wo man sie zuletzt mit einem Tuche fest eindrückt und dann zwei Loth Butter daraufschneidet.

Anmerkung. Die Chalotten kann man auch als Mehlspeise, somit als selbstständiges Gericht geben.

1109. Aepfelchalotte mit Aprikosenmarmelade.

Bereitet und beendet man ganz wie vorige, statt Weinbeeren kommen jedoch einige Eßlöffel Aprikosenmarmelade dazu, welche man unter die gekochten Aepfel mengt.

1110. Pfirsichchalotte.

1111. Aprikosenchalotte.

Vier abgeschälte Milchbrode werden in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, und nach Nr. 1108 in Butter umgekehrt, unterdeß achtzehn bis zwanzig Pfirsiche oder Aprikosen abgeschält, ausgesteint, mit vier Loth Butter und acht Loth gestoßenem Zucker auf's Feuer gesetzt, und unter öfterem Umschwingen so lange darauf gelassen, bis Butter und Zucker daran geschmolzen sind. Nun wird eine dick mit Butter ausgestrichene Form so dicht als möglich mit den Semmelscheiben ausgefüttert, die gekochten Pfirsiche oder Aprikosen dareingefüllt, das über die Form hervorstehende Brod abgeschnitten, und die Chalotte mit den noch übrigen Semmelscheiben bedeckt und eine halbe Stunde in mittelheißem Ofen gebacken, worauf man sie nach Nr. 1108 umstürzt und sogleich zu Tisch gibt. — Sollte vom Kochen der Pfirsiche oder Aprikosen zu viel Saft bleiben, so wird dieser während dem Backen der Chalotte dick eingekocht, und letztere nach dem Umstürzen damit überstrichen. Dieselben Dienste leistet Himbeersaft oder eine dünne, durchsichtige Marmelade. — Statt sie in Butter umzukehren, kann man das Brod auch aus heißem Schmalz backen und die bestrichene Form damit ausfüttern; hiebei kann aber nur Obst, das schon gekocht ist, eingefüllt werden.

1112. Aepfel mit Roggenbrod.

Man schneidet zehn gute, abgeschälte Kochäpfel in dünne Blättchen, und mengt unter ein halb Pfund geriebenes altgebackenes Roggenbrod ein Viertelpfund gestoßenen Zucker und zwei Kaffeelöffel Zimmt. Nun wird eine dick mit But-

ter ausgestrichene Form mit dem Brod dick ausgestreut und solches am Rande angedrückt, das noch übrige Brod gut unter die Aepfel gemengt, die Form mit letztern vollgefüllt, solche mit einem Tuch fest eingedrückt und vier Loth Butter darübergeschnitten, das Ganze im Ofen eine Stunde gebacken, hernach auf eine Platte umgestürzt, und mit Zucker bestreut sofort aufgetragen.

1113. Aepfel mit Reis.

Zwölf Loth Reis wird mit kochendem Wasser angebrüht, nach Abgießen des letztern in kochender Milch langsam weich und dick eingekocht, und inzwischen vier Loth Butter und vier Loth an einer Zitrone abgeriebener Zucker dazugegeben und mitgekocht, worauf man den Reis vom Feuer nimmt und sogleich vier Eigelb dareinrührt. Währenddem schält man acht gute Kochäpfel, befreit sie vom Kernhaus, schneidet je nach der Größe jeden in vier bis sechs Theile, setzt diese in einem Kastrol mit vier Loth Butter, sechs Loth Zucker, einer Zitronenschale und einer halben Maß Wasser auf's Feuer, kocht sie weich, doch dürfen sie nicht zerfallen, hebt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus, stellt sie warm, und kocht den zurückgebliebenen Saft dick ein. Nun wird in der Mitte des Bodens einer runden, dick mit Butter ausgestrichenen und dick mit Semmelbröseln bestreuten Form von ungefähr sechs Aepfelschnitzen ein kleiner Stern oder ein Kränzchen angebracht, und darüber die Hälfte des dick eingekochten Reises und auf diesen eine Lage Aepfel gegeben, welche man mit der andern Hälfte Reis bedeckt, wodurch die Form dann voll sein wird. Sind noch weitere Aepfelschnitze vorhanden, so legt man solche oben darüber, drückt das Ganze mittelst eines verkehrten Eßlöffels fest ein, stellt es eine Viertelstunde in einen heißen Ofen damit es durchaus heiß werde, stürzt dasselbe sodann auf eine warme Platte um, verziert es um den Rand mit eingemachten Kirschen, und gibt solches, nachdem der dick eingekochte Saft der Aepfel durch's Sieb darübergegossen wurde, sogleich zu Tisch.

1114. Pfirsiche mit Reis.

1115. Aprikosen mit Reis.

Werden beide ganz nach Nr. 1113 zubereitet und be- endet, nur nimmt man, statt der Aepfel, zwölf Pfirsiche oder Aprikosen.

1116. Aepfel mit Butter.

Es werden von sechzehn abgeschälten Reinetten oder Borsdorfern elf Stück genommen, aus diesen sorgfältig, da sie ganz bleiben müssen, mit einem fingerdicken Ausstecher das Kernhaus ausgestochen, und die Aepfel sogleich in kaltes, mit dem Saft einer halben Zitrone vermischtes Wasser gelegt, damit sie weiß bleiben. Nun setzt man in einer Pfanne eine halbe Maß Wasser, ein Viertelpfund Zucker, vier Loth Butter, ein Gläschen alten Wein und eine Zitronenschale zum Feuer, gibt die durchgestochenen Aepfel darein, und kocht sie zugedeckt langsam weich. Sollten sie nicht auf einmal gekocht werden können, so kann man die fertige Hälfte in einer Platte zur Wärme bringen bis auch die andere Hälfte weichgekocht ist, worauf man sämmtliche elf Aepfel warm stellt. Die noch übrigen fünf in feine Blättchen verschnittenen Aepfel kocht man nebst vier Loth Butter und vier Loth Zucker weich, und verrührt sie zur Marmelade. In die Mitte der zum Anrichten bestimmten Compotschüssel werden nun sieben von obigen Aepfeln im Kranz nebeneinander gestellt, und deren Ausstich mit einer großen eingemachten Kirsche bedeckt, über diese sieben dann weitere drei, und deren Ausstich eben so bedeckt, auf diese dann der letzte, welcher der größte sein sollte, gestellt und dessen Ausstich gleichfalls mit einer Kirsche bedeckt, und von der Marmelade jetzt ein Kranz um die Aepfel gezogen. Alles dieß muß jedoch sehr schnell geschehen, damit das Ganze noch heiß zu Tisch kommt.

1117. Gestürzte Aepfel mit Butter.

Zwanzig Reinetten werden abgeschält, gespalten und vom

Kernhaus befreit, dann die Hälfte je nach der Größe in vier bis sechs Theile verschnitten, und sogleich in kaltes Wasser, worein der Saft einer halben Zitrone gedrückt wurde, gelegt. Nun setzt man in einer Pfanne eine halbe Maß Wasser mit einem Viertelpfund Zucker, vier Loth Butter, einem Gläschen gutem alten Wein und einer Zitronenschale zum Feuer, und kocht darin die Aepfelschnitze zugedeckt langsam weich, was jedoch sorgfältig geschehen muß, damit sie nicht zerfallen; sind solche alle weich, so hebt man sie mit einem Schaumlöffel auf eine Platte heraus und stellt sie zugedeckt warm. In den zurückgebliebenen Saft gibt man alsdann noch vier Loth Zucker, eben so viel Butter, und hierauf die andere Hälfte der zuvor in feine Blättchen geschnittenen Aepfel, kocht diese darin weich, und verrührt sie zur Marmelade. Eine dick mit Butter ausgestrichene Form wird jetzt mit den gekochten Schnitzen schneckenartig so passend als möglich ausgefüttert, die leere Mitte mit der Marmelade ausgefüllt, solche ziemlich fest eingedrückt, und sodann die Form noch kurze Zeit in den heißen Ofen gestellt, damit die Aepfel durchaus heiß werden. Hernach stürzt man sie vorsichtig auf eine Platte um, streicht einige Eßlöffel Himbeersaft oder eben so viel von einer beliebigen dünnen Marmelade darüber, und gibt sie sogleich zu Tisch. — Hauptsächlich muß man hiebei darauf sehen, daß die Apfelmarmelade ganz dick und trocken eingekocht ist, da im andern Fall beim Umstürzen der Form auf die Platte die Aepfel auseinanderrutschen würden.

1118. Gebratene Aepfel mit Butter.

Man schält sechzehn Borsdorferäpfel oder Reinetten schön ab, reiht sie, nachdem das Kernhaus vorsichtig ausgestochen wurde, in ein dick mit Butter ausgestrichenes, aufgeschlagenes Kuchenblech nebeneinander, bratet sie langsam im Ofen, begießt und bestreut sie während dieser Zeit öfters mit zerlassener Butter und mit gestoßenem Zucker (im Ganzen mit sechs Loth Butter und eben so viel Zucker), und gibt, wenn sie anfangen gelb zu werden, ein Gläschen Wein

daran. Sobald sie fertig sind, werden sie auf die bestimmte Platte zierlich angerichtet, der zurückgebliebene Saft mit ein wenig Wasser aufgelöst und aufgekocht, der Ausstich der Aepfel mit Eingemachtem gefüllt, und die Sauce unter die Aepfel gegeben.

Anmerkung. Diese und die beiden vorhergehenden Nummern kann man auch als selbstständige Gerichte mit kleinem Backwerk serviren.

1119. Gedünstete Aepfel mit Butter.

Acht bis zehn Aepfel werden geschält und in Schnitze getheilt, und diese in vier Loth Butter und einem Schoppen Wasser mit vier Loth Zucker und einer Zitronenschale zugedeckt auf schwachem Feuer weich und leicht eingedünstet, doch ohne sie umzurühren. Sie sollen eine ganz kurze Sauce und eine gelbbräunliche, der Glace ähnliche Farbe haben, werden alsdann heiß angerichtet, und sogleich mit gebratenem Fleisch oder Geflügel zu Tisch gegeben.

1120. Reisäpfel.

Ein halb Pfund Reis wird ganz nach Nr. 1113 weichgekocht, nur ohne Butter, und ebenfalls Eigelb und Zucker dareingerührt. Nachdem man von zwölf bis sechzehn abgeschälten Reinetten oder Borsdorfern behutsam das Kernhaus ausgestochen, werden sie mit zwölf Loth Zucker, einer Zitronenschale und so viel Wasser zugedeckt zum Feuer gesetzt, daß man sie leicht darin weichkochen kann. Die Aepfel dürfen jedoch nicht verkochen oder zerspringen, daher immer nachzusehen ist, und wenn einer vor dem andern weich wäre, so muß solcher herausgehoben und auf ein Sieb, unter welches ein Geschirr gestellt ist, zum Ablaufen gelegt werden. Sind alle Aepfel weichgekocht und abgelaufen, so wird das in die Schüssel gelaufene Zuckerwasser zu dem in der Pfanne gegeben, und mit diesem noch dicklich eingekocht. Währenddem legt man den Reis in eine etwas weite Compotschüssel bergartig ein und stellt die Aepfel im Kranz um denselben, darauf kommt dann ein zweiter und ein dritter Kranz, doch so,

daß zu jedem ein Apfel weniger genommen wird und das Ganze bergartig aussieht. Obenauf wird es mit einem halben Apfel, und zuletzt der Ausstich der Aepfel mit einer eingemachten Kirsche oder mit einer Himbeere bedeckt. Das Ganze kommt nun noch eine Viertelstunde in den Ofen, wird sodann mit dem dickeingekochten noch warmen und laufenden Aepfelsaft übergossen, nach Belieben mit feingeschnittenen Pistazien überstreut, und sogleich zu Tisch gegeben.

1121. Geröstete Zwetschgen mit Chocolade.

Ein Pfund schöne, gedörrte Zwetschgen werden gewaschen, in Wasser weichgesotten, hernach abgeschüttet und ausgesteint. Nun macht man ein Viertelpfund Butter oder gutes Schmalz heiß, gibt die Zwetschgen darein, röstet sie einigemal darin um, wohl Acht gebend, daß dieselben nicht anbrennen, bringt sie zum Ablaufen auf ein Sieb, legt solche, während sie noch warm sind, in acht Loth geriebene, mit sechs Loth Zucker vermengte Chocolade, und kehrt sie darin um, so daß sie ganz damit überzogen sind. Dann werden sie aufgehäuft auf die Platte angerichtet, und der Rand der letztern mit Butterteigblümchen (Nr. 1714) bekränzt, welche vor dem Backen mit Ei bestrichen und mit Zucker und Zimmt bestreut wurden.

1122. Aepfelmus.

Gute Kochäpfel werden abgeschält, gespalten, vom Kernhaus befreit und gewaschen, dann mit einem Glas Wasser, einem Stück Zucker und einem Stengelchen Zimmt auf's Feuer gesetzt, und zugedeckt weichgekocht. Hernach werden sie verrührt und nach Belieben durch einen Durchschlag oder ein Sieb getrieben, in die bestimmte Schüssel angerichtet, dick mit Zucker überstreut, und mit einer glühenden Schaufel glasirt. — Kann kalt oder warm servirt werden.

1123. Aepfelmus auf gewöhnliche Art.

Die wie vorige hergerichteten Aepfel setzt man mit so viel Wasser, daß es bis zur Hälfte an ihnen heraufgeht,

und einer Zitronenschale auf's Feuer, kocht sie zugedeckt weich, und verrührt sie sodann. Nun werden zwei Kochlöffel Mehl mit einem Schoppen Milch glatt angerührt, dieß unter beständigem Rühren an die Aepfel gegossen, letztere damit noch eine Viertelstunde langsam gekocht, dann angerichtet, und zwei Eßlöffel geriebenes, in einem Stückchen Butter schön gelb geröstetes Weißbrod gleichmäßig darübergegeben. — Nach Belieben kann man mit Zucker versüßen.

1124. Getrocknete Aepfel zu kochen.

Getrocknete (gedörrte) Aepfelschnitze werden reinlich gewaschen, und mit zwei Theilen Wasser, einem Theil Wein, einem Stückchen Zucker und Zimmt weichgekocht, dann ein Kochlöffel Mehl in heißem Schmalz gelb geröstet, mit der noch vorhandenen Brühe der Aepfel abgerührt, dieß nun an letztere gethan, nöthigenfalls noch Wasser dazugegeben, und das Ganze noch gut eingekocht. — Ist es gutes, süßes Obst, so kann Zucker und Wein wegbleiben.

1125. Getrocknetes Obst zu kochen.

Man nimmt getrocknete Aepfel und Birnen, getrocknete Zwetschgen und getrocknete Kirschen oder Weichseln, reinlich in warmem Wasser gewaschen und von jedem gleichviel, und kocht dieß zusammen nach vorhergehender Nummer. — Gut ist es, wenn man die Birnen eine halbe Stunde allein abkocht, da diese nicht so schnell weich werden, und dann erst das übrige Obst dazugibt.

1126. Gekochte Birnen.

Gute Kochbirnen werden abgeschält, je nach ihrer Größe ganz oder gespalten mit einem Stengelchen Zimmt auf's Feuer gesetzt, so viel Wasser darangegossen, daß es die Höhe der Birnen hat, und diese darin zugedeckt halb weich gekocht. Unterdeß röstet man in einem Stückchen Butter einen Kochlöffel Mehl und einen Eßlöffel Brodmehl schön gelb, rührt dieß mit der Birnenbrühe ab, kocht es damit auf, gießt diese

Sauce nun an die Birnen, und kocht letztere, nachdem ein Stückchen Zucker darangethan, vollends darin weich.

1127. Gekochte Kirschen.

Zwei Pfund von den Stielen abgezupfte Kirschen werden gewaschen, mit einem Gläschen Wasser, eben so viel Wein, einem Stückchen Zucker und etwas Zimmt auf's Feuer gesetzt, eine Viertelstunde gekocht, dann in die Schüssel angerichtet, und die Sauce darübergegossen. — Sind besonders zu Rohrnudeln sehr gut.

1128. Gekochte Zwetschgen.

Die Zwetschgen werden ausgesteint und gewaschen, mit vier Loth Butter, einem Stück Zucker und einem Stengelchen Zimmt auf's Feuer gesetzt und zugedeckt weich gedünstet, hernach in eine Schüssel angerichtet, und der Saft darübergegossen. — Man kann sie auch ganz nach voriger Nummer kochen.

1129. Gekochte getrocknete Zwetschgen.

Ein Pfund Zwetschgen werden in warmem Wasser gewaschen, dann mit einem Glas Wein, zwei Schoppen Wasser, einem Stückchen Zucker und einem Stengelchen Zimmt zum Feuer gesetzt, und zugedeckt langsam weichgekocht. Hernach werden sie mit einem Schaumlöffel in die bestimmte Schüssel angerichtet, der zurückgebliebene Saft noch ein wenig eingekocht, und dann darübergegossen.

1130. Gekochte getrocknete Zwetschgen auf gewöhnliche Art.

Nachdem die Zwetschgen in warmem Wasser gewaschen sind, werden sie mit Wasser zum Feuer gesetzt, und langsam weichgekocht, unterdeß ein Kochlöffel Mehl und ein Eßlöffel Semmelmehl in einem Stückchen Butter gelb geröstet, dieß mit dem Wasser der Zwetschgen abgerührt, und letztere dann noch eine Viertelstunde darin aufgekocht.

Verschiedene kalte Gerichte.

1131. Fleischsulz.

Acht rein geputzte, verhauene Kalbsfüße, einige Kalbsknochen und zwei Pfund Rindfleisch werden in einem irdenen Hafen oder gut verzinnten Kastrol auf's Feuer gesetzt, und drei Theile frisches Wasser und ein Theil halb weißer Wein halb Essig darangegossen, so, daß es handhoch über das Fleischwerk geht. Wenn solches bereits am Kochen ist, schäumt man es rein ab, gibt einen geputzten Selleriekopf, einige Petersilienwurzeln, eine gelbe Rübe, vier Lorbeerblätter, zwei mit einigen Nelken besteckte Zwiebeln, vier Blättchen Muskatblüte, zwölf Pfefferkörner, ein Sträußchen Estragon und Salz darein, und läßt dieß nun vier bis fünf Stunden ganz langsam einkochen ohne zuzugießen, bis die Brühe dem Fleischwerke gleichsteht, worauf man das Ganze in ein auf einer Schüssel stehendes Sieb schüttet. Ist es rein abgelaufen, so werden Fleisch und Füße herausgehoben und beliebig verwendet (letztere gewöhnlich zu Fußsalat), die Brühe über Nacht in den Keller gestellt, am andern Morgen das Fett mittelst eines blechernen Löffels abgenommen, und die Sulz bis auf den Satz nebst vier bis fünf verklopften Eiern in ein reines Kochgeschirr gebracht. So läßt man sie auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren bis zum Kochen kommen, und stellt sie dann eine Viertelstunde zugedeckt an einen warmen Ort bei Seite, während welcher Zeit sie sich geschieden haben soll. Unterdeß wird an die vier Füße eines umgekehrten Stuhls eine reine Serviette gespannt und festgebunden, ein reines Kastrol oder eine Schüssel daruntergestellt, und einige Schöpflöffel voll von der Sulz daraufgegossen. Der erste Aufguß muß, nachdem er durchgelaufen, wieder zurück zu der unreinen Sulz gebracht werden, und diese während dem Durchgießen stets an einem warmen Ort stehen. Nun gibt man nochmals zwei

Schöpflöffel voll auf die Serviette. Sollte die Sulz noch nicht krystallhell durchlaufen, so wird sie schnell durchgegossen, alsdann verklopft man zwei bis drei Eiweiß dünn mit zwei Eßlöffel Wasser, nimmt die Sulz neuerdings auf's Feuer, läßt sie während langsamem Rühren einmal aufkochen, und stellt sie zugedeckt noch eine Viertelstunde an einen warmen Ort bei Seite, wo sie sich nun geschieden haben wird und man sie nach und nach, wie oben bemerkt, durch die Serviette gießt. — Besser noch geschieht das Durchgießen (Filtriren) der Sulz durch einen Filzhut (Filtrirbeutel), der oben weit ist, nach unten sich zuspitzt; derselbe muß aber vor dem Gebrauch immer einige Zeit in lauwarmes Wasser gelegt, und nach dem Gebrauch sogleich wieder rein ausgewaschen und ausgetrocknet werden. — Halb erkaltet verwendet man die Sulz zum Einsetzen von Fisch und Fleischwerk oder zum Uebersulzen, ganz erkaltet und fest bestanden zu Verzierungen. Man kann sie zu dem Zwecke auch färben: roth, indem man Rotherüben-Essig, grün, indem man einige Tropfen Spinattopfen an die lauwarme Sulz rührt; gelb mit abgebrühtem Safran, oder wenn man einen Theil derselben mit dunkeln Zwiebelschalen an einen warmen Ort stellt und eine Viertelstunde damit ziehen läßt.

1132. Aspic.

Wird ganz nach voriger Nummer bereitet und beendet, nur muß man eine alte Henne und einige alte Tauben mitkochen und, statt Essig, den ganzen Theil Wein nehmen.

1133. Fischsulz. Fastensulz.

Man schneidet einen vier Pfund schweren Karpfen in Stücke, setzt solche in einem reinen, gut verzinnten Kastrol oder in einem irdenen Hafen mit zwei Maß frischem Wasser, einem Schoppen Essig und eben so viel gutem alten Wein auf's Feuer, und fügt sechs Lorbeerblätter, sechs ganze Pfefferkörner, ein zusammengebundenes Sträußchen Petersilie, ein Sträußchen Thymian, Salz und zwei Loth über Nacht in

Wasser eingeweichte Hausenblase bei. Dieß läßt man zusammen eine Stunde langsam kochen, und stellt es dann eine Stunde zugedeckt bei Seite. Nach dieser Zeit wird der Karpfen herausgenommen, auf eine Schüssel gebracht, und mit einem naßgemachten Tuch und zugleich noch mit einem Deckel gut bedeckt, damit er nicht austrockne, die noch laufende Sulz durch's Sieb in eine irdene Schüssel gegossen, und so lange in den Keller gestellt, bis sie bestanden ist. Nun nimmt man alles auf der Oberfläche befindliche Fett mit einem Blechlöffel rein ab, gibt zwei bis zum Schäumen verklopfte Eiweiß in ein Kastrol, leert die Sulz bis auf den Bodensatz darein, läßt solche auf dem Feuer unter beständigem Rühren zum Kochen kommen, und stellt sie dann zugedeckt eine Viertelstunde an einen warmen Ort, auf daß sich die Eier zusammenziehen und die Sulz sich scheidet. Die übrige Behandlung ist ganz dieselbe wie bei Nr. 1131. Die kaum noch laufende Sulz wird sodann über den Karpfen gegossen, und dieser, wenn sie fest geworden, mit Krebsschweifchen und Grünem verziert zu Tisch gegeben. — Sollte man weniger Sulz, als hier bemerkt, benöthigen, so kann die Hausenblase ganz wegbleiben, und man nehme von allen Zuthaten nur die Hälfte, von dem Fisch jedoch das volle Quantum, lasse letztern ebenfalls ganz langsam kochen, und stelle ihn wie vorigen kalt. Die Sulz wird durch's Sieb gegossen und nicht geklärt, sodann an einen kalten Ort gestellt, und halb erkaltet über den Fisch gegeben. — Statt eines Karpfen können hiezu auch ganz ordinäre Fische verwendet werden, welche jedoch nicht gesulzt werden, sondern nur den Stand der Sulz geben müssen.

1134. Gesulzter Karpfen.

Soll der Karpfen ganz auf den Tisch kommen, so darf er nicht weniger als drei Pfund wiegen. Er kann nach Belieben geschuppt werden, doch ungeschuppt ist er schöner, in letzterm Fall muß er dann ganz bleiben. — Nachdem er auf dieselbe Art wie voriger bereitet ist, bringt man ihn

eben so in eine Schüssel, und bedeckt ihn wie dort bemerkt; dagegen muß die Sulz, nachdem sie geklärt ist, gänzlich erkalten, und wird, wenn sie ganz fest bestanden, klein gehackt. Von der Hälfte der Sulz macht man nun auf die bestimmte Platte ein Bett, legt den Fisch darauf, überstreut ihn mit der andern noch etwas feiner gehackten Hälfte Sulz, verziert denselben mit abgezupfter Petersilie, und gibt ihn mit Essig und Oel zu Tisch. — Er kann auch nach Nr. 689 blau abgesotten, und sodann mit Fleischsulz (Nr. 1131) auf die eben beschriebene Art verziert und gesulzt werden.

1135. Uebersulzter Karpfen.

Der Karpfen wird abgeschuppt, ausgenommen, von innen ausgewaschen, und blau abgesotten (Nr. 689), worauf man ihn in seinem Sud erkalten läßt, dann auf eine Platte legt, und die beinahe erkaltete, doch noch laufende Aspic (Nr. 1132) oder Fleischsulz (Nr. 1131) langsam mehreremal darübergießt, bis er halbfingerdick damit bedeckt. Nun rührt man sechs Loth Butter mit etwas Zitronensaft und Salz weiß ab, spritzt dieß durch Papierdüten (Scharmützel), welche durch egales Abschneiden der Spitze unten etwas geöffnet sind, in verschiedenem Laubwerk darüber, und verziert den Fisch noch mit Schneckchen von ausgegräteten Sardellen, auch mit ausgestochener oder, ebenfalls durch Papierdüten, mit noch etwas weicher, gefärbter Sulz (siehe Nr. 1131 Schluß). Der leere Raum neben dem Karpfen wird mit gehackter Sulz belegt, und das Ganze gewöhnlich mit Essig und Oel zu Tisch gegeben.

1136. Karpfen in Aspic oder Fleischsulz.

Der rein geputzte, von innen ausgewaschene, drei bis vier Pfund schwere Karpfen wird in Stücke geschnitten, blau abgesotten (Nr. 689), im Sud zum Erkalten gestellt, dann herausgenommen und auf ein Sieb zum Ablaufen gelegt. Unterdeß gießt man in eine runde Form halb fingerhoch Aspic oder Fleischsulz (Nr. 1132, 1131), legt, nachdem letztere fest

bestanden, eine beliebige Verzierung ein, z. B. einen Kranz oder ein Bouquet von abgezupfter Petersilie, und dazwischen abgekochte, in Blättchen geschnittene, mit kleinen Förmchen ausgestochene gelbe Rüben, eben so eingemachte rothe Rüben, hartgekochtes, zu spitzzulaufenden Blättchen geschnittenes Eiweiß, auch ausgelöste Krebsschweifchen, abgekochte Morcheln u. s. w., ordnet dieß nun Alles hübsch, und bespritzt es mit der kaum noch laufenden Sulz, damit es eine Haltung bekomme. Ist es bestanden, so wird es noch mit vier Eßlöffel Sulz bespritzt, und sobald auch diese bestanden, der Fisch mit der obern Seite daraufgelegt, und mit so viel Sulz übergossen, daß er davon bedeckt ist, worauf man das Ganze an einen kalten Ort stellt. Wäre noch eine Lage Fisch vorhanden, so gibt man sie darauf, übergießt sie mit Sulz (wobei letztere über den Fisch hergehen muß, denn wenn ein Theil desselben noch hervorstände, so könnte die Sulz beim Umstürzen zerfallen), und stellt Alles nochmals zum Erkalten. Nachdem Fisch und Sulz fest bestanden, wird die Form schnell in kochendes Wasser getaucht, dann mit der bestimmten Platte überdeckt, umgestürzt, die neben herabfließende Sulz mit einem Tuch aufgetupft, der Rand der Platte rein abgewischt, und diese schöne und gute Platte mit Essig und Oel sofort zu Tisch gegeben. (Siehe Abbildung.)

1137. Karpfen in grüner Magnonaisesauce.

Wenn der Karpfen geputzt, ausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten und nach Nr. 689 blau abgesotten ist, stellt man ihn in seinem Sude kalt, und bereitet von zwei bis drei Eigelb eine grüne Magnonaisesauce (Nr. 269). Der gänzlich erkaltete Fisch wird dann herausgenommen, leicht abgetrocknet, und Stück für Stück mit der obern Seite in diese Sauce eingetunkt, nun auf die dazu bestimmte Schüssel gelegt, so daß die äußere Seite des Fisches oben ist, die übrige Sauce darübergegossen, die ganze Platte mit hartgekochtem Eiweiß und weichgekochten gelben und rothen Rüben, wovon jedes mit ganz kleinen Förmchen zu Blümchen aus-

gestochen wurde, beliebig garnirt, und alsdann mit Essig und Oel zu Tisch gegeben.

Anmerkung. An Fasttagen muß unter die Magnonaisesauce, statt Fleischsulz, Fischsulz kommen.

1138. Karpfen in weißer Magnonaisesauce.

Wird ganz wie vorhergehender behandelt, nur daß man weiße Magnonaisesauce (Nr. 270) verwendet. Der angerichtete Fisch wird mit einem Kranz von hartgekochten, in Scheiben oder Schnitze getheilten Eiern und ausgelösten Krebsschweifchen verziert, und mit Essig und Oel aufgestellt.

1139. Gesulzte Rheinlanke.

Diese sollte wo möglich ganz auf den Tisch kommen, oder doch wenigstens in einem großen Stück. Sie wird nach Nr. 732 hergerichtet und blau abgesotten, und in ihrem Sude kalt gestellt, dann auf die bestimmte Platte ein Bett von klein gehackter Fleischsulz gemacht, der gut abgelaufene Fisch darauf angerichtet, mit einer noch feiner gehackten Sulz überstreut, und wie der gesulzte Karpfen (Nr. 1134) zu Tisch gegeben. — An Fasttagen muß, statt der Fleischsulz, Fischsulz (Nr. 1133) dazu verwendet und jedenfalls Essig und Oel damit servirt werden.

1140. Ueberfulzte Rheinlanke.

1141. Rheinlanke in Aspic.

Werden ganz wie die Karpfen Nr. 1135 und 1136 behandelt.

1142. Rheinlanke in Magnonaisesauce.

Man siedet die Rheinlanke ganz oder in einem großen Stück nach Nr. 732 blau ab, und stellt sie in ihrem Sude kalt. Nach gänzlichem Erkalten nimmt man den Fisch heraus, legt ihn abgetrocknet auf die bestimmte Platte, und übergießt ihn mit einer von zwei bis drei Eigelb bereiteten Magnonaisesauce (Nr. 269 oder 270), so, daß er halb finger-

dick damit bedeckt ist. Er wird nun mit einem Kranz von abgezupfter Petersilie, hartgekochten Eiern und ausgelösten Krebsschweifchen eingefaßt, und mit Essig und Oel zu Tisch gegeben.

1143. Gesulzter Hecht.

1144. Gesulzte Forellen.

Werden bereitet wie der gesulzte Karpfen (Nr. 1134).

Anmerkung. Da Rheinlanken, Hechte und Forellen weniger Sulz geben als die Karpfen, so muß, wenn sie mit Fastensulz gesulzt werden, ein Loth Hausenblase mehr genommen werden, oder noch einige Pfund ordinäre, in Stücke geschnittene Fische.

1145. Uebersulzte Forellen.

Nachdem die Forellen ganz nach Nr. 714 hergerichtet und blau abgesotten sind, läßt man sie in ihrem Sud erkalten, nimmt sie dann heraus, befreit sie vom Faden, trocknet sie leicht ab, und legt sie auf die bestimmte Platte pyramidenartig übereinander, so, daß zuletzt eine Forelle oben zu liegen kommt. Sie werden nun mit bereits bestandener, kaum noch laufender Aspic oder mit Fleischsulz übergossen, und zwar so oft, bis sie ganz damit überzogen sind, worauf man dieselben mit abgezupfter Petersilie, zwischen die man kleine Muscheln von Krebsbutter setzt, bekränzt, und mit Essig und Oel servirt. — Die Muscheln werden in der Art hervorgebracht, daß man die Krebsbutter (Nr. 233) in eine feste Kugel formt, und dann mit dem Messer davonschabt.

1146. Forellen in Aspic in runder Form.

Die Forellen werden ganz nach Nr. 714 hergerichtet, blau abgesotten, und in ihrem Sud kalt gestellt. Dann wird eine runde, glatte Form halbfingerhoch mit lauwarmer Fleischsulz eingefüllt, nachdem diese fest bestanden ist innerhalb des Formrandes ein Kranz von hartgekochten, kalt in Scheiben geschnittenen Eiern darübergelegt, doch so, daß immer eine Scheibe zur Hälfte über die andere zu liegen kommt, und

nach Belieben solcher noch mit abgezupfter Petersilie, Krebsschweifchen und abgekochten, zur Hälfte geschnittenen Morcheln verziert. Das übrige Verfahren ist wie bei dem Karpfen Nr. 1136. (Siehe Abbildung.) — Eine Hauptsache ist, daß die Forellen mit dem Rücken auf das Kränzchen eingelegt werden, so daß nach dem Stürzen der Sulz sie sich in ihrer schönen Bläue zeigen.

1147. Forellen in Aspic in Melonenform.

In eine Melonenform gibt man sechs bis acht Eßlöffel lauwarme Aspic oder Fleischsulz, und läßt diese so lange darin herumlaufen, bis sie sich überall angehängt hat und bestanden ist. Dann setzt man die blau abgesottenen, doch nicht dressirten Forellen in ihrer Länge dem Rücken nach unten darein, gießt mit der lauen, kaum noch laufenden Aspic oder Fleischsulz die Form voll, und stellt solche zum Erkalten. Wenn Fische und Sulz fest bestanden, wird die Form schnell in heißes Wasser getaucht, die dazu bestimmte längliche Platte darübergedeckt, die Fische umgestürzt, und, nachdem der Rand der Platte rein abgewischt wurde, mit Essig und Oel zu Tisch gegeben. (Siehe Abbildung.)

1148. Forellen in Magnonaisesauce.

Hiezu müssen die Forellen gleichgroß sein. Sie werden nach Nr. 714 hergerichtet, dressirt und blau abgesotten, dann mit ihrem Rücken in eine Magnonaisesauce (Nr. 269 oder 270) getaucht, auf die bestimmte Platte pyramidenartig, den Rücken nach oben, übereinander gelegt, und der Rest der Sauce darübergegossen. Man verziert sie mit hartgekochten, länglich in vier Theile geschnittenen Eiern, welche man aufrecht, das Gelbe nach außen, um die Forellen stellt, und legt dazwischen ausgelöste Krebsschweifchen. (Siehe Abbildung.)

1149. Uebersulzte Drüschen.

1150. Drüschen in Magnonaisesauce.

Werden ganz nach den Forellen Nr. 1145 und 1148 zubereitet.

1151. Gesulzter Aal.

Der Aal wird ganz nach Nr. 725 hergerichtet, und dann eben so bereitet wie der gesulzte Karpfen (Nr. 1134), doch müssen zur Sulz einige Pfund ordinäre Fische oder ein Loth Hausenblase mehr genommen werden.

1152. Uebersulzter Aal.

Man läßt den nach Nr. 725 hergerichteten, blau abgesottenen Aal im Sud erkalten, legt ihn hernach zum Ablaufen auf ein Tuch, sodann pyramidenartig übereinander auf die bestimmte Platte, und beendet ihn ganz nach Nr. 1145.

1153. Marinirte Fische.

Eine starke Handvoll zusammengebundene Petersilie, zwei Lorbeerblätter, eine große Zwiebel, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und eine gelbe Rübe, letzteres alles in Scheiben geschnitten, wird mit einem halben Eßlöffel ganzem weißen Pfeffer, halb so viel ganzen Nelken, einem Theil gutem Weinessig und drei Theilen Wasser gekocht, und mit dem nöthigen Salz gewürzt. Hierin siedet man die vorher geschuppten, ausgenommenen und ausgewaschenen Fische blau ab, und läßt sie auch in diesem Sud erkalten. Wenn letzterer völlig erkaltet ist, gießt man ganz feines Provenceröl darüber, und kann auf diese Art die Fische dann acht bis vierzehn Tage an einem kühlen Ort aufbewahren. — Eben so werden die auf dem Rost oder auch die mit Butter in der Pfanne gebratenen Fische marinirt. Man kocht nämlich den oben angezeigten Sud eine halbe Stunde durch, legt, nachdem er kalt geworden ist, die Fische darein, gießt feines Oel darüber, und kann sie dann so lange wie obige an einem kühlen Ort aufbewahren. Fische, welche man drei bis vier Monate aufzuheben beabsichtiget, werden in Fäßchen gelegt. In diesem Fall kommen zwischen jede Lage Fisch Lorbeerblätter, Pfefferkörner, ganze Nelken und feingeschnittene Zitrone, und über das Ganze wird sodann guter, zuvor eine Viertelstunde gekochter und wieder gänzlich erkalteter Weinessig ge-

gossen und zuletzt ziemlich viel feines Oel. Das Fäßchen muß ganz voll sein, wird gut zugemacht, und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

1154. Gesulzter gefüllter Wildschweinskopf.

Ein mittelgroßer Wildschweinskopf wird ausgebeint (Nr. 1721), dann auf einem Brett auseinander gelegt, und mit Salz und Pfeffer bestreut. Das vom Ausbeinen noch an den Knochen hängende Fleisch löst man ab, hackt es fein mit eben so viel Fleisch vom Schlägel oder einem sonstigen fleischigen Stück des Wildschweins, und gibt während dem Hacken ein halb Pfund frischen Speck und eine Handvoll Salz darunter. Dieß sollte zusammen nun ungefähr vier Pfund ausmachen. Nachdem Alles fein gehackt ist, wird es in eine Schüssel gebracht, gestoßene Lorbeerblätter, Thymian, gestoßene Nelken, Pfeffer, feingeschnittene Zitronenschale, von jedem ein Kaffeelöffel voll, dann ein kleines verriebenes Gliedchen Knoblauch, eine halbe geriebene Muskatnuß, ein Eßlöffel in Butter abgedämpfte Schalotten und eben so viel abgedämpfte Petersilie dazugethan, und Alles mit einem Glas gutem alten Wein untereinander gemengt. Nun wird ein halb Pfund frischer Speck in fingerlange und halbfingerdicke Stückchen geschnitten, eben so ein halb Pfund weichgekochte Pökel- oder Rauchzunge, sechs Loth ausgegrätete, gespaltene Sardellen und vier Loth Kapern; ist wildes oder zahmes Geflügel vorhanden, so wird das Fleisch von den Beinen und Häuten abgelöst und wie der Speck geschnitten, wenn vorräthig ein halb Pfund gewaschene, abgeschälte, in feine Blätter geschnittene Trüffeln und vier Loth abgezogene, länglich geschnittene Pistazien oder Mandeln beigefügt, und dieß alles dann mit etwas gestoßenem weißen Pfeffer untereinander gemengt. Den auseinander gelegten Wildschweinskopf überstreicht man jetzt fingerdick mit der zuerst beschriebenen Farce, gibt darauf eine Lage von den geschnittenen Zuthaten, auf diese eine zweite Lage der Farce, und hierauf eine zweite von den Zuthaten, und wie-

derholt dieses so oft, bis Beides zu Ende ist, wo alsdann der Kopf von beiden Seiten zusammengenommen, und der Länge nach mit Bindfaden vermittelst einer Dressirnadel bis über den Rüssel zugenäht wird. Hernach wird über die Oeffnung am Halse eine gleichgroße, rein geputzte Speckschwarte, welche die Weite der ganzen Halsöffnung hat und an welcher noch halbfingerdick Speck ist, genäht, der ganze Kopf in eine Serviette fest eingewickelt, mit Bindfaden umbunden und in ein tiefes Geschirr auf den Hals gestellt, die Hälfte Wasser und die Hälfte Wein darangegossen, so, daß es über den Kopf geht, sechs Lorbeerblätter, ein fingerlanges Stückchen Meerrettig, zwei mit einigen Nelken gespickte Zwiebeln, eine verschnittene gelbe Rübe, eben so viel Sellerie und Petersilienwurzeln, ein Gliedchen Knoblauch, ein Eßlöffel Pfefferkörner, zwei Eßlöffel zerdrückte Wachholderbeeren und Salz dareingethan, und der Kopf drei bis vier Stunden langsam damit gekocht, bis er durchaus weich ist (was daran zu erkennen, wenn man mit einem spitzigen Hölzchen leicht dareinstechen kann), worauf man ihn bei Seite stellt und in seinem Sud erkalten läßt. Nach gänzlichem Erkalten wird er sorgfältig herausgenommen, aufgebunden, von allem Bindfaden befreit, abgetrocknet, und, nachdem die Schwarte weggenommen und der Hals mit einem scharfen, dünnen Messer glatt zugeschnitten ist, auf eine Platte gelegt. Nun formt man von einem kleinen, mit einem Kochlöffel ein wenig abgekneteten Stückchen Butter zwei Zähne, welche man einige Zeit bei Seite legt, damit sie steif werden, und übersulzt unterdeß den ganzen Kopf von allen Seiten dünn mit lauer, kaum noch laufender Fleischsulz oder Aspic (Nr. 1131, 1132). Der Rüssel wird nach Herausziehen des Bindfadens mit dem Messer etwas gelüftet, eine halbe oder nur ein Schnitz einer Zitrone dazwischengesteckt, so, daß die gelbe Schale derselben hervorsteht, in die Nasenlöcher zwei noch mit Stielchen versehene Kornel- oder Judenkirschen mit Hülfe eines spitzigen Messers gesteckt, ein ausgezacktes Rädchen Zitrone auf den Kopf zwischen die Ohren gelegt, von weißer, leicht

gerührter Butter, in welche, damit sie schön weiß bleibe, etwas Zitronensaft gedrückt wurde, durch an der Spitze etwas abgeschnittene Papierdüten eine Blume um die Zitrone gebildet und verschiedenes Laubwerk oder Blumen auf den Kopf gespritzt, und klare, nach Nr. 1131 roth gefärbte Sulz in ähnliche Düten gefüllt und als Einfassung an der Butter herumgespritzt. Ehe diese Verzierung fertig gemacht wird, muß man die Zähne einsetzen, wobei man auf beiden Seiten, wo die Hauer hingehören, mit einem spitzigen Messer etwas Fleisch aussticht, damit sie besser eingesetzt werden können. Der Kopf wird nun auch noch mit Laubwerk, namentlich mit zwei kleinen Zweigen Orangenblättern, welche man ihm hinter die Ohren steckt, verziert. Ist er auf diese Art fertig gemacht, so legt man ihn über einen weißen Fettaufsatz (Nr. 1786 oder 1787) in der Art, daß man am Halse die schöne Marmorirung der Farce sehen kann, und gibt ihn mit einer kalten pikanten Sauce zu Tisch. Der übriggebliebene Kopf kann vom Fettaufsatz in seinen Sud zurückgebracht und hierin so lange aufbewahrt werden, bis er aufgezehrt ist. (Siehe Abbildung.) — Statt auf einen Fettaufsatz kann der Wildschweinskopf auch auf eine mit Petersilie belegte Platte gelegt und so servirt werden.

1155. Gesulzter gefüllter zahmer Schweinskopf.

Der Kopf wird nach voriger Nummer zubereitet, nur mit dem Unterschied, daß zur Fülle, statt Schwarzwildfleisch, Schweinefleisch genommen, das Geflügel ganz fortgelassen, und statt des Weins zum Kochen eben so viel Essig genommen wird. Die Trüffeln können ganz wegbleiben, oder statt derselben Morcheln verwendet werden. Man kann den Kopf wie jenen verzieren, und auf einem Fettaufsatz, oder auf einer Platte, auf welche ein Bett von feingehackter Sulz hergerichtet ist, zu Tisch geben.

1156. Gesulzter gefüllter Indian.

Der nach Nr. 973 hergerichtete Indian wird ausge-

beint, dann auf einem Brett auseinander gebreitet, mit Salz und weißem Pfeffer bestreut, und mit folgender Farce gefüllt: Zwei bis zwei ein halb Pfund Kalbfleisch vom Schlägel wird abgehäutet, und mit einem halb Pfund frischem Speck fein gehackt, sodann nebst einigen Eßlöffeln Salz, gestoßenen Lorbeerblättern, gestoßenem Thymiankraut, gestoßenen Nelken, weißem Pfeffer, feingeschnittener Zitronenschale, von jedem ein halber Kaffeelöffel voll, etwas feingeriebener Muskatnuß, einem Eßlöffel in Butter abgedämpften Schalotten, Petersilie und zwei Eiern in eine Schüssel gebracht, und dieß zusammen mit einem Glas gutem alten Wein angerührt und untereinander gemengt. Hernach schneidet man ein Viertelpfund frischen Speck und eben so viel weichgekochte Pökel- oder Rauchzunge in fingerlange und halbfingerdicke Stückchen, gleichermaßen ein Viertelpfund gewaschene, abgeschälte Trüffeln in feine Blättchen, und gibt zwei Loth Kapern oder Pistazien dazu. Der ausgebreitete Indian wird jetzt zuerst mit der oben beschriebenen Farce halbfingerdick überstrichen, darauf dann eine Lage von den geschnittenen Zuthaten gegeben, und so abwechselnd fortgefahren, bis Beides zu Ende ist; mit Farce wird aufgehört. Nun werden die beiden Seiten zusammengenommen, der Aufschnitt über den Rücken mit der Dressirnadel und feinem Bindfaden zusammengenäht, wodurch der Indian so viel als möglich seine natürliche Form wieder bekommen soll, letzterer auf der Brust mit Zitronensaft eingerieben, und dann ganz mit dünnen Speckscheiben belegt. So wird er fest in ein Tuch eingewickelt und mit Bindfaden umbunden, dann mit einem Stückchen Speck, Kalbfleischabfällen, zwei mit Nelken gespickten Zwiebeln, gelber Rübe, Petersilienwurzeln, einem kleinen Gliedchen Knoblauch, einigen Lorbeerblättern, Ingwer, Selleriewurzel, Salz und Pfeffer in ein tiefes Kastrol gebracht, mit so viel halb weißem Wein halb fetter Fleischbrühe begossen, daß es darübergeht, zwei Stunden zugedeckt langsam weichgekocht, und hernach in seinem Sud über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Den andern Tag nimmt man

ihn heraus, bindet ihn auf, nimmt die Speckscheiben weg, trocknet denselben ab, überstreicht ihn mit warmer Glace (Nr. 3), und legt ihn auf die bestimmte Platte, worauf er mit lauwarmer, kaum noch laufender Aspic oder Fleischsulz nach Nr. 1135 übersulzt wird. Die leeren Zwischenräume der Platte werden mit feingehackter Sulz bedeckt, der Plattenrand mit Grünem bekränzt, und in den Schnabel ein grünes Zweiglein gesteckt. — Nach Belieben kann der Indian auch auf eine Platte über ein Bett von gewaschenem, abgelaufenen Kressesalat angerichtet werden, in welchem Falle der Rand der Platte gewöhnlich mit gleichgroßen, in Scheiben geschnittenen, wo möglich rosenrothen Radießchen schneckenartig belegt wird. Statt Radießchen kann man aber auch in der Schale gekochte erkaltete Kartoffeln nehmen, welche man in Scheiben schneidet und mit einem Ausstecher in der Größe eines Zwölfers aussticht. Sie werden dann in zwei gleiche Hälften getheilt, wovon die eine in mit zwei Eßlöffel Oel und etwas Salz vermengten Rotherüben-Essig, die andere in mit Oel und Salz verklopften Essig gelegt, und so beide Hälften eine halbe Stunde liegen gelassen werden. Mit diesen Kartoffelscheiben belegt man abwechslungsweise schneckenartig den Plattenrand, und servirt das Ganze mit einer kalten, pikanten Sauce. (Siehe Abbildung.)

1157. Gefüllter Kapaun.

Der Kapaun wird nach Nr. 978 hergerichtet, ausgebeint (s. Nr. 1720), und sodann ganz wie der Indian zubereitet, nur darf von allen Zuthaten blos die Hälfte genommen werden. Man servirt ihn ebenfalls mit einer pikanten kalten Sauce.

1158. Gefüllte Gans.

1159. Gefüllte Enten.

Werden nach Nr. 985 hergerichtet, dann ganz auf dieselbe Weise bereitet und beendet wie der Indian (Nr. 1156), nur verbraucht man hiebei, statt Trüffeln, weichgekochte oder

geröstete Kastanien (Nr. 413, 1764). Kurz vor dem Anrichten legt man sie auf ein Bett von gewaschenem, gut abgelaufenen Kressesalat auf eine Platte, und servirt sie sodann nach Nr. 1156.

1160. Hühner in Magnonaisesauce.

Man bereitet vier junge Hühner ganz nach Nr. 680 zu, schneidet, wenn sie in ihrem Saft erkaltet sind, jedes in vier Theile, und rundet diese durch Wegschneiden alles Eckigen nett ab, worauf man weniges feines Oel, Essig, weißen Pfeffer und Salz miteinander verklopft, damit das Geflügel überschüttet und es so zwei Stunden stehen läßt. Hernach kehrt man jedes Stückchen in der Magnonaisesauce Nr. 270 um, so daß sie gleichsam damit überzogen sind, legt sie nun im Kranz übereinander auf eine Platte, und verziert den Rand der letztern mit hartgekochten, in vier Theile verschnittenen Eiern und zertheiltem festen Kopfsalat (Nr. 1718).

1161. Fisch oder Geflügel in Magnonaisesauce.

Zwei mittelgroße Schöpflöffel zerlassene Aspic oder Fleischsulz (Nr. 1132, 1131), halb so viel feines Provenceröl, ein halber Kaffeelöffel Salz, eben so viel weißer Pfeffer, der Saft einer Zitrone und ein Eßlöffel weißer Essig wird zusammen in einer Schüssel und an einem kalten Ort so lange mit der Schneeruthe geschlagen, bis das Ganze dick ist und ein reines, weißes Aussehen hat, und mit dieser Magnonaisesauce dann gedämpftes, kaltes, zertheiltes Geflügel, auch Fische überzogen. Bei dem Geflügel verziert man den Rand der Platte wie bei voriger Nummer, bei den Fischen aber mit klarer, gehackter oder ausgestochener Fleischsulz, mit in Rädchen geschnittenen Essiggurken, Krebsschweifchen u. dgl. — Das Ueberziehen mit der Sauce muß geschehen, ehe sie zu fest wird, und man kann das Gericht dann noch einige Zeit an einen kalten Ort stellen, bevor es zu Tisch kommt.

1162. Gesulzter gefüllter Kalbsschlägel.

Den bis an das letzte Gelenk ausgebeinten Kalbsschlägel bereitet und beendet man ganz nach Nr. 1035, nur muß er mehr gedämpft als gebraten werden. Nach gänzlichem Erkalten wird eine Papiermanschette (Nr. 1802) um das Bein gebunden, auf die obere Mitte des Schlägels mit ausgestochener, in verschobene Vierecke verschnittener Fleischsulz ein Stern geordnet, und der Rand des Schlägels so wie die leeren Zwischenräume der Platte mit feingehackter Sulz belegt. (Siehe Abbildung.) — Kann auch wie der Indian Nr. 1156 übersulzt werden.

1163. Kalbsroulade.

Man schneidet ein halb Pfund Schinken und ein Viertelpfund Speck in feine, große Schnitten, und verwiegt zusammen eine Zitronenschale, eine Zwiebel, ein Gliedchen Knoblauch und Petersilie fein. Nun legt man eine ausgebeinte Kalbsbrust halbirt, doch so, daß sie noch zusammenhängt, auf ein Brett, salzt sie von innen und außen gut ein, streut Pfeffer, Muskatnuß und die Hälfte des Gewiegten darauf, gibt auf dieses eine Lage Schinken, dann Speck, hierauf wieder Pfeffer, Salz und von dem Gewiegten, und streicht zuletzt ein Pfund mit dem Saft einer Zitrone angerührte Bratwurstfarce (Nr. 1182) darauf. Die Brust wird jetzt so fest als möglich zusammengerollt, zugenäht und mit Bindfaden gut und fest gebunden, dann in ein Tuch eingewickelt, nochmals überbunden, und in ein längliches Geschirr gelegt. Hier gießt man eine halbe Maß guten Essig und so viel Wasser, daß es darübergeht, dazu, gibt das nöthige Salz, Zitronenschale, Lorbeerblätter, Zwiebel, Nelken, Petersilie und Sellериewurzel hinein, und läßt das Ganze zwei Stunden langsam kochen. Hernach wird die Roulade herausgenommen, aufgebunden, zwischen zwei Bretter gelegt und gut beschwert über Nacht in den Keller gestellt, und alsdann ganz oder verschnitten servirt. — Kann nach Belieben auch mit Fleischsulz übersulzt werden.

1164. Gesulztes Schwarzwildpret.

Hiezu verwendet man ein Rippenstück von fünf bis sechs Pfund, oder einen Schlägel von derselben Schwere. Das Stück oder der Schlägel wird ausgebeint, zusammengerollt, zusammengebunden, mit allen bei der Fleischsulz (Nr. 1131) beschriebenen Zuthaten (nur das Rindfleisch bleibt weg) gänzlich weichgekocht, sodann herausgehoben, in ein Geschirr gelegt, mit einem in Wein getauchten Tuch bedeckt, und zugedeckt zum Erkalten gestellt. Die Sulz wird eine halbe Stunde länger gekocht, und nach Nr. 1131 beendet. Nun gibt man zweifingerdick von der geklärten Sulz auf eine Platte, und stellt sie zum Erkalten; ist sie fest bestanden, so sticht man davon verschobene Vierecke und Ringe aus, befreit das Wildpret vom Faden und trocknet es ab, richtet solches dann auf die bestimmte Platte an, belegt den Rand der letztern mit der ausgeschnittenen Sulz und das Wildpret obenüber mit den ausgestochenen Ringen, und verziert das Ganze noch mit Petersilie. (Siehe Abbildung.)

1165. Gesulztes Wildpret.

1166. Gesulzte Zungen.

Uebriggebliebenes gebratenes Wildpret wird in Stückchen geschnitten und vier bis fünf hartgekochte, ganz erkaltete Eier in feine Blätter. Nun wird eine runde Form mit Aspic oder Fleischsulz (Nr. 1132, 1131) halb fingerhoch eingegossen, nachdem diese fest bestanden von den in Blätter geschnittenen Eiern am Rand der Form herum ein Kranz daraufgelegt und, damit es eine Haltung bekomme, mit der bereits erkalteten, kaum noch laufenden Sulz bespritzt, und solches nun mit einigen Eßlöffeln Sulz übergossen. Sobald letztere bestanden, setzt man eine Lage Wildpret ein, und übergießt es mit so viel Sulz, daß dasselbe davon bedeckt ist, worauf man es an einen kalten Ort stellt. Ist noch eine Lage Wildpret vorhanden, so wird es dann daraufgelegt, mit Sulz übergossen, und das Ganze nochmals zum Erkalten gestellt. Die übrige Behandlung ist

wie bei Nr. 1136. — Auf dieselbe Art werden auch die Pökel- oder Rauchzungen, nachdem sie weichgekocht und in Blätter geschnitten sind, eingesetzt.

1167. Gesulzte Beefsteaks.

Aus dem Lendenbraten werden nach Nr. 218 Beefsteaks geschnitten und mit Salz und Pfeffer eingewürzt, dann in zerlassene Butter getaucht, übereinander gelegt, und einige Stunden liegen gelassen, worauf man sie schnell saftig auf beiden Seiten abbratet und kalt stellt. Nun wird in ein aufgeschlagenes Kuchenblech fingerdick halb erkaltete Fleischsulz gegossen, diese, bis sie fest gesulzt ist, zum Erkalten gestellt, und sodann mit den erkalteten Beefsteaks belegt, doch nicht zu genau aneinander. Hernach gießt man halb erkaltete Sulz darüber, so, daß die Beefsteaks damit bedeckt sind, und stellt solche an einen kalten Ort zum Sulzen. Nachdem sie fest bestanden, werden sie mit einem Ausstecher, der etwas weiter als die Beefsteaks ist, ausgestochen, mit einem Backschäufelchen herausgehoben, im Kranz auf eine Platte gelegt, mit Grünem garnirt, und Sardellenbutter (Nr. 236) extra damit zu Tisch gegeben.

1168. Gewöhnlicher Schinken.

Ein eingepökelter, geräucherter Schinken wird nach Nr. 1021 eingeweicht und mit denselben Zuthaten weichgekocht, worauf man ihn in seinem Sud erkalten läßt. Nun wird die Schwarte abgezogen, alles Unreine weggeschnitten, das Knie, woran er gehalten wird, mit weißem Papier eingebunden, und der Schinken mit abgezupfter Petersilie bekränzt zu Tisch gegeben. — Auf ganz gewöhnliche Art kocht man den Schinken nur in Wasser ohne alles Weitere weich, oder schlägt ihn in einen Brodteig ein und bäckt ihn drei Stunden im Backofen.

1169. Verzierter Schinken.

Den nach Nr. 1021 hergerichteten und weichgekochten

Schinken stellt man in seinem Sud an einen kalten Ort, und läßt ihn über Nacht hier stehen. Am andern Tag wird er herausgehoben, abgetrocknet, der Knochen rein geputzt, und die Schwarte in Streifen über den ganzen Schinken bis an das Rohrbein durchgeschnitten, doch so, daß immer ein Streifen fingerbreit und der folgende doppelt so breit ist, der dritte wieder fingerbreit u. s. w., und alle gegen den Knochen sich zuspitzen und an diesem zusammenhängen. Die breitern Streifen werden nun behutsam über den ganzen Schinken abgezogen, am Ende abgeschnitten, so, daß der Speck noch unbeschädigt den Schinken deckt und die schmälern Streifen liegen bleiben, und alles Eckige und Unreine vom Schinken mit einem scharfen Messer entfernt. Nun rührt man ein Viertelpfund schönes, weißes Schweineschmalz leicht ab und darein den Saft einer halben Zitrone und etwas Salz, füllt dieß in eine an der Spitze ziemlich stark abgeschnittene Düte von dickem Papier, und drückt es durch diese in die ausgelösten Streifen je zur Hälfte derselben, die andere Hälfte dieser Streifen bedeckt man mittelst einer gleichgroßen Papierdüte mit rothgefärbter Fleischsulz (s. Nr. 1131); die von der Schwarte gebliebenen schwarzen Streifen dagegen werden mit lauwarmer, kaum noch laufender Fleischsulz überstrichen, damit sie ein glänzendes Aussehen haben. Alsdann bindet man um das Knie eine Papiermanschette (Nr. 1802), legt den Schinken auf einen Fettaufsatz (Nr. 1786, 1787), und gibt ihn zu Tisch. (Siehe Abbildung.)

1170. Rauch- oder Pökelzunge.

Man kocht die Zunge in Wasser weich, läßt sie in ihrem Absud halb erkalten, und nimmt sie dann heraus. Nun legt man dieselbe in ein Geschirr, bedeckt sie mit einem Brettchen, und beschwert sie mit Gewichten. Bei Gebrauch wird alsdann die Haut davon abgezogen, die Zunge der Quere nach in zwei- oder dreimesserrückendicke Scheiben geschnitten, diese auf eine Platte geordnet, und mit abgezupfter Petersilie geschmückt zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Einen angenehmen Geschmack erhält geräuchertes Fleisch, Schinken oder Zunge, wenn ein kleines Büschelchen gutes gewöhnliches Heu damit abgekocht wird.

1171. Schweinssülze.

Von einem frisch geschlachteten Schwein werden Kopf und Füße in kleinere Stückchen verhauen, und diese mit so viel frischem Wasser und Essig auf's Feuer gesetzt, daß zwei Theile Wasser und ein Theil Essig das Fleisch deckt. Ist es bereits am Kochen, so wird es abgeschäumt, eine Handvoll Salz, ein Eßlöffel ganzer Pfeffer, ein zusammengebundenes Sträußchen Petersilie, gelbe Rübe, Sellerie und Petersilienwurzeln, sechs Lorbeerblätter, zwei mit acht Nelken gespickte Zwiebeln und eine Zitronenschale dareingethan, und das Ganze zwei bis zwei und eine halbe Stunde langsam gekocht, bis das Fleisch von den Knochen leicht abgeht. Letzteres wird nun mit dem Schaumlöffel in eine Schüssel herausgehoben und an einen kalten Ort gebracht, die Sulz zur Seite gestellt, nach einer halben Stunde das oben schwimmende Fett abgenommen, und die Sulz bis auf den Bodensatz durch's Sieb gegossen. Nachdem das Fleisch von den größten Beinen abgelöst, wird das Wurzelwerk bei Seite gelegt und das Fleisch in gleichgroße Stückchen geschnitten, von diesen je vier bis fünf auf einen Suppenteller gelegt, auf jede Portion wenige feingewiegte Zitrone gestreut, und jede dann mit einem kleinen Schöpflöffel halb erkalteter Sulz übergossen. — Diese Sülze gibt man gewöhnlich an Nachmittagen. Sie wird nie geklärt; sollte sie jedoch zu unrein sein, so wird dieselbe, bevor man sie auf die Teller gibt, durch ein Sieb oder einen Durchschlag, worein etwas naßgemachter Hanf kommt, gegossen.

1172. Gesulzter Haschéekuchen.

Wird aus denselben Zuthaten, nur noch mit Beifügung einiger verhauener Kälberfüße, wie vorhergehende Schweinssülze bereitet, und eben so weichgekocht. Nachdem das weich-

gekochte Fleisch von den Knochen abgelöst, wird es fein gewiegt, in eine tiefe Schüssel gebracht, und hier mit einem Kaffeelöffel feingeschnittener Zitronenschale, eben so viel Pfeffer und ein wenig Salz gewürzt, und untereinander gemengt. Ist die Sulz wie oben eine halbe Stunde gestanden, so fettet man sie ab, gießt sie bis auf den Satz durch's Sieb, hernach so viel von ihr an das gewiegte Fleisch, daß es damit bedeckt ist, mengt das Ganze untereinander, und stellt es an einen kalten Ort, bis es fest bestanden ist, wo dann der Kuchen aus der Schüssel gestürzt und in beliebige Stückchen geschnitten wird, welche man auf Tellern mit Essig und Oel gewöhnlich an Nachmittagen gibt.

1173. Fleischkäse.

Sieben Pfund gutes Rindfleisch und ein Pfund fettes Schweinefleisch wird mit etwas Salz ganz fein gehackt, eben so ein Pfund Kalbsleber, und hernach Alles noch zusammen so lange gehackt, bis letztere fein ist. Nun rührt man ein Viertelpfund feines Mehl, einige Eier, das gehörige Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Nelken, Ingwer und vier feingewiegte Schalotten oder zwei andere Zwiebeln mit einer halben Maß guter fetter Fleischbrühe wohl ab, und mengt noch sechs Loth in grobe Würfel geschnittenen Speck hinein, worauf man in ein rundes, gleichweites, tiefes, fettbestrichenes Geschirr halb fingerlang geschnittenen Speck kreuzweise einlegt, die Masse darauffüllt, ein Glas Wasser nebenherumgießt, und das Ganze vier Stunden in einen nicht zu warmen Backofen, aus dem das Brod schon heraus ist, stellt. Nachdem es fertig, wird das Fett abgegossen, der Fleischkäse nach Erkalten auf die bestimmte Platte umgestürzt, beim Gebrauch in Stücke geschnitten, und nach Belieben Essig und Oel dazu servirt.

1174. Radießchen mit Butter.

Frische Butter wird beliebig geformt, z. B. als Tannenzapfen oder Artischocke, dann in die Mitte eines runden Plättchens oder Tellers gestellt, und mit einem spitzigen,

jedesmal in warmes Wasser getauchten Blechlöffel aufwärts bis gegen die Spitze hin eingestochen, wodurch Blättchen entstehen, oder mit einem immer in heißes Wasser getauchten Backrädchen Figuren, namentlich Laubwerk, darin eingedrückt. Nun werden die Radieschen rein geputzt, die Wurzel ziemlich genau abgeschnitten, einige grüne Herzblättchen darangelassen, und die Radieschen zuletzt so um die Butter geordnet, daß das Laubwerk auswärtssteht. (Siehe Abbildung.)

1175. Kalte Gansleberpastete.

Ein Pfund feines Kalbfleisch vom Schlägel, die sogenannte Nuß, wird rein abgehäutet, geklopft, verschnitten und ganz fein gewiegt, ein halb Pfund frischer Speck eine halbe Stunde abgekocht und nach Erkalten gleichfalls fein gewiegt, eben so viel Trüffeln rein gewaschen, abgeschält und in Blätter geschnitten, sodann zwei schöne große Ganslebern auseinander geschnitten da, wo die Galle sitzt, und das, was gelb ist, von der Leber sorgfältig mit dem Messer entfernt. Von den schönsten Theilen der Lebern schneidet man nun sechs bis acht Stückchen heraus, welche so viel wie eine ganze Leber ausmachen sollten, und macht in dieselben solche Einschnitte, daß man die in Blätter geschnittenen Trüffeln hineinstecken kann, wozu man die Hälfte der letztern verwendet. Die so gespickte Leber sollte immer einen Tag oder wenigstens über Nacht eingewürzt, nämlich mit weißem Pfeffer bestreut werden, dann gibt man einige Lorbeerblätter, etwas Thymian und einige Zwiebelscheiben in eine tiefe irdene Schüssel, die gewürzte Leber darauf, belegt diese mit abgezupfter grüner Petersilie, Zwiebelscheiben, Lorbeerblättern und etwas Thymian, begießt sie mit einem kleinen Glas Rum oder Arak, bedeckt sie passend mit Papier und einem Deckel, und läßt sie so bis zum andern Tag stehen, sie während dieser Zeit einigemal umkehrend. Die Abfälle der Leber werden mit der zurückgebliebenen Hälfte der Trüffeln, einem Eßlöffel geschnittenen Schalotten und eben so viel Champignons, wenn welche vorräthig sind, fein gewiegt, dieß

mit dem feingewiegten Speck und Kalbfleisch im Mörser noch ganz fein gestoßen, alsdann vier Eigelb dareingerührt, das Ganze vermittelst eines Blechlöffels durch ein weites Sieb getrieben, mit Salz, Pfeffer, einem Kaffeelöffel gestoßenem Thymian und einer halben Messerspitze spanischem Pfeffer gewürzt, und die Farce gut untereinander gemengt stehen gelassen. Nun wird ein kalter Pastetenteig (Nr. 1192) halbfingerdick ausgewalzt, und daraus ein runder oder länglicher Boden geschnitten, den man über einen dick mit Butter bestrichenen Bogen Papier auf ein tiefes Blech legt, und der zwei Finger breiter sein muß, als man die Pastete haben will, was man durch ein leichtes Eindrücken mit der Messerspitze bezeichnen kann. Der innere bezeichnete Raum wird mit dünnen Speckplatten belegt, die Farce auf diese fingerdick gestrichen, darauf dann eine Lage von der gewürzten, nun noch leicht gesalzenen Leber, hierauf wieder Farce, und so abwechselnd fortgefahren, bis Beides zu Ende, das Ganze aber mit Farce bedeckt ist, worauf man es glatt streicht und mit dünnen Speckplatten belegt. Von dem übrigen Teig nimmt man so viel, daß man eine fingerdicke Rolle davon machen kann, und zieht solche dicht an der Farce um die ganze Pastete. Der übrige Teig wird ebenfalls halbfingerdick ausgewalzt, und davon ein langer Streifen abgeschnitten, dessen Breite der Höhe der eingefüllten Farce gleich ist; dieser wird, nachdem er genau abgemessen ist, an beiden Enden schief abgeschnitten und zugleich ausgeschärft, damit solcher, so weit er übereinander kommt, nicht zu dick werde. Der noch hervorstehende Rand des Bodens gleichwie die beiden Enden des Streifens werden mit Eigelb, welches mit Mehl gut verschlagen ist, angestrichen, der letztere dicht an der Rolle aufrecht wie eine Wand um die Pastete gestellt, und die beiden Enden genau miteinander verbunden, worauf der hervorstehende Boden aufwärts an den Teig festgebogen und eingewunden wird. Sehr zu beachten ist, daß der Teig fest an der Farce anliege und durchaus keinen Riß oder andere Oeffnung habe; eben so muß Farce und Leber fest aufeinander liegen, so, daß

nicht der kleinste Raum dazwischen ist. Die Abfälle vom Teig werden nun zusammengearbeitet, ausgewalzt, und daraus der Deckel fingerbreit größer als die Oeffnung der Pastete geschnitten, dieser auf die Pastete gelegt, ringsum mit Ei angestrichen, und mit dem hervorstehenden Rande unter anhaltendem Zusammendrücken genau verbunden und eingewunden. Um die ganze Pastete zieht man dann unten herum einen zweifingerbreiten, butterbestrichenen Streifen von Pappendeckel oder zusammengelegtem steifen Papier (was fest am Blech anstehen muß, damit die Pastete von unten nicht aus ihrer Form komme), umwindet sie mit Bindfaden, bestreicht den Deckel mit verklopftem Ei, macht in die Mitte eine kleine Oeffnung, und verziert das Ganze nun mit aus dem übriggebliebenen und noch dünner ausgewalzten Teig ausgestochenen Blättern oder zwickt die Pastete mit einem Pastetenzwicker, worauf man sie überall genau mit Ei anstreicht, und über Nacht zum Abtrocknen an einen kühlen Ort stellt. Den nächsten Tag wird sie mit mehreren Bogen dick mit Butter bestrichenem Papier ganz eingemacht, mit Bindfaden leicht überwickelt, und nun in einem gut geheizten und wieder etwas abgekühlten Ofen je nach ihrer Größe drei bis vier Stunden langsam gebacken. Wenn sie fertig gebacken ist, nimmt man sie behutsam heraus, gießt durch die obere Oeffnung einige Eßlöffel Maderawein oder Rum, verstopft diese Oeffnung dann mit rohem Teig, und läßt die Pastete bis den zweiten oder dritten Tag ruhig stehen. Beim Gebrauch wird das Papier sorgfältig abgenommen, die Pastete, um der Kruste ein schöneres Ansehen zu geben, mit feinem Oel dünn bestrichen, der rohe Teig entfernt, der Deckel abgelöst, das oben sitzende Fett abgenommen und dafür ein Schöpflöffel beinahe erkaltete Sulz (Aspic) hineingegeben, die Pastete sodann wieder mit dem Deckel bedeckt, und auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel servirt.

1176. Kalte Wildpretpastete.

Vom Ziemer oder Schlägel des Rehs werden zehn bis

zwölf handgroße Stückchen in der Dicke einer Wurst über den Faden abgeschnitten, was zwei Pfund ausmachen soll, diese Stückchen mit feinem Speck gespickt und mit Salz und Pfeffer überstreut, in eine tiefe irdene Schüssel dann einige Lorbeerblätter, Zwiebelscheiben und etwas Thymian gegeben, das gewürzte, gespickte Wildpret daraufgelegt, mit abgezupfter Petersilie, Zwiebelscheiben, Lorbeerblättern und etwas Thymian bestreut, mit einem Glas gutem Wein begossen, und mit Papier und einer flachen Schüssel genau bedeckt. In dieser Marinade läßt man es einen Tag oder doch wenigstens über Nacht stehen, und kehrt es während dieser Zeit ein- bis zweimal um. Hernach wird anderthalb bis zwei Pfund vom Rehschlägel abgehäutet, geklopft und fein gewiegt, ein Pfund frischer Speck eine halbe Stunde abgekocht und nach Erkalten gleichfalls fein gewiegt, eben so ein halb Pfund rein gewaschene, abgeschälte Trüffeln in Scheiben geschnitten und die Hälfte davon nebst einem Eßlöffel Schalotten fein gewiegt, und nun Alles, Wildpret, Speck und Trüffeln, im Mörser fein gestoßen, dann vier Eigelb dareingerührt, und das Ganze durch ein weites Sieb getrieben. Diese Farce würzt man sodann mit Salz, Pfeffer, einem halben Kaffeelöffel gestoßenen Lorbeerblättern, eben so viel Thymian, einer halben Messerspitze spanischem Pfeffer und zwei Eßlöffel Knoblauchwasser (Wasser, worin ein kleines Gliedchen verriebener Knoblauch gekocht wurde), und rührt sie mit einem Schöpflöffel kräftiger weißer Rahmsauce (Nr. 244) ab. Was die Pastete anbetrifft, so wird solche abwechslungsweise mit Farce und dem gespickten Wildpret gefüllt, die zurückgebliebene Hälfte Trüffeln dazwischengelegt, und im Uebrigen die Pastete eben so behandelt und beendigt wie vorige.

1177. Kalte Rebhühnerpastete.

Vier rein geputzte Rebhühner werden ausgebeint (Nr. 1720), mit Salz und Pfeffer bestreut, und dann eben so marinirt und über Nacht stehen gelassen wie die Wildpretstückchen in voriger Nummer. Nun bereitet man von zwei-

einhalb bis drei Pfund Wildpret die nämliche Farce, und schneidet die zweite Hälfte der Trüffeln in kleine Würfel, nimmt sodann die Rebhühner aus der Marinade und legt sie auseinander, füllt einige Eßlöffel voll von dieser Farce nebst etwas von den in Würfel geschnittenen Trüffeln nicht zu voll darein, und biegt zuletzt die Rebhühner zusammen. Von der zurückgebliebenen Farce wird jetzt auf den Boden der Pastete (s. Nr. 1175) eine Lage aufgestrichen, zwei von den Rebhühnern daraufgegeben und mit Farce bedeckt, hierauf die beiden andern Rebhühner gelegt und gleichfalls mit Farce bedeckt. Nachdem die Pastete glatt gestrichen und mit dünnen Speckplatten belegt ist, wird sie nach Nr. 1175 bereitet und beendigt.

Anmerkung. Bei dieser und der folgenden Pastete kann man das Gerippe des Geflügels fein stoßen. Das Gestoßene wird dann nebst einer verschnittenen Zwiebel in vier Loth gewürfeltem, in einem Kastrol ausgelassenen Speck gelb geröstet, mit drei Schöpflöffel guter Fleischbrühe aufgefüllt, mit zwei Lorbeerblättern und zwei Nelken gewürzt, und so lange auf dem Feuer gelassen, bis es zur Hälfte eingekocht ist. Man gießt es nun zuerst durch's Sieb und hernach durch die obere Oeffnung in die kaum aus dem Ofen gekommene Pastete, und bringt letztere nochmals eine Viertelstunde in den Ofen.

1178. Kalte Schnepfenpastete.

Wird eben so bereitet wie die vorhergehende, nur kommt zur Farce, anstatt Rehfleisch, Hasenfleisch, und es wird das feingewiegte Eingeweide der Schnepfen, den Magen ausgenommen, daruntergerührt.

Anmerkung. Diese und die vorhergehende Pastete kann auch aus dem gleichen Teig wie die folgende bereitet werden.

1179. Kalbfleischpastete.

Drei Pfund vom Kalbsschlägel wird abgehäutet und in handgroße Stückchen geschnitten, welche man klopft, überzwerch halbfingerbreit länglich schneidet, dann nebst einem Glas altem Wein, der feingewiegten Schale und dem Saft einer halben Zitrone, vier Lorbeerblättern, einem halben Kaffeelöffel Pfeffer und gehörigem Salz, eben so viel fein=

geschnittener Petersilie und etwas geriebener Muskatnuß in eine Schüssel bringt, und so, mit Papier und einem Deckel bedeckt, über Nacht stehen läßt. Von Butter- oder warmem Pastetenteig (Nr. 1187 oder 1191) wird ein Theil halbfingerdick ausgewalzt, daraus ein länglicher Boden geschnitten, dieser über einen dick mit Butter bestrichenen Bogen Papier in ein aufgeschlagenes Blech gelegt und mit dünnen Speckplatten bedeckt. Sodann bestreicht man den leeren Rand des Bodens mit gut verklopftem Ei, legt das Fleisch, von dem die Lorbeerblätter herausgenommen sind, auf den Speck und darüber einen aus dem übrigen Teig gefertigten, halbfingerbreit größeren Deckel, drückt jetzt Beides am Rande passend an, und windet es der Art ein, daß es wie eine Schnur aussieht. Nun wird die ganze Pastete mit Ei angestrichen, und in den Deckel auf zwei Seiten oder auch nur in der Mitte eine kleine Oeffnung gemacht, sodann die Teigabfälle zusammengearbeitet und ausgewalzt, mit beliebigen kleinen Ausstechern Blümchen und Blätter davon ausgestochen, und damit oder auch mit abgerädelten, schmalen Streifen, welche Bänder bilden, der Deckel belegt und verziert. Nachdem Alles mit Ei angestrichen ist, wird die Pastete in gutem Ofen anderthalb Stunden langsam gebacken, bei Herauskommen sofort die zurückgebliebene Würze des Fleisches durch oben erwähnte Oeffnung hineingegossen, und die Pastete noch eine Viertelstunde in den Ofen gestellt. Am folgenden Tage gießt man dann, bis sie voll ist, kaum noch laufende Aspic oder Fleischsulz (Nr. 1132, 1131) durch erwähnte Oeffnung darein, und gibt die Pastete, wenn die Aspic oder Fleischsulz gänzlich erkaltet ist, zu Tisch.

Farcen oder Füllen.

1180. Hascheefarce.

Von übriggebliebenem Kalbsbraten oder anderm fetten, gekochten, erkalteten Kalbfleisch wird ungefähr ein Pfund

fein gewiegt. Unterdeß weicht man zwei abgeschälte oder unabgeschälte Semmeln (Kreuzerbrode) in Wasser ein, drückt solche, wenn sie durchgeweicht sind, fest aus, dämpft sie mit einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel und eben so viel Petersilie in vier Loth Butter, und leert sie hernach in eine Schüssel, um sie hier mit dem Fleisch, dann Salz, Muskatnuß, etwas feingewiegter Zitrone und vier Eiern gut abzurühren.

1181. Kalbfleischfarce.

Ein Pfund Kalbfleisch, am besten vom Schlägel, wird gut geklopft, von aller Haut befreit, recht fein gehackt, während dem Hacken mit einem halben Schoppen Wasser bespritzt, und darunter dann eine abgeriebene, in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmel, ein Viertelpfund feingewiegtes Nierenfett, zwei Eier, drei Eßlöffel Milch, Salz, Muskatnuß und etwas feingewiegte Zitronenschale gerührt. — Auf gewöhnlichere Art bereitet man diese Farce, indem man zwei Semmeln mehr und statt des Nierenfettes eben so viel Butter nimmt, in welcher man das ausgedrückte Brod abdämpft. — Ist es fettes Fleisch, so wird nur die Hälfte Nierenfett oder Butter verwendet.

1182. Bratwurstfarce.

Ein Pfund von den Beinen befreites Schweinefleisch, an welchem nicht zu viel Speck ist, und ein Pfund wohl abgehäutetes Kalbfleisch vom Schlägel wird zusammen (am besten wenn Beides noch warm ist) gut geklopft, mit einem Eßlöffel Salz, unter öfterem Bespritzen mit kaltem Wasser, auf dem Hackbrett ganz fein gewiegt, dann in eine Schüssel genommen, ein Kaffeelöffel feingeschnittene Zitronenschale, ein halber Kaffeelöffel geriebene Muskatnuß und eine Messerspitze Nelken beigefügt, und mit einem Schoppen Wasser gut abgerührt. Unterdeß weicht man drei Kreuzerbrode in Fleischbrühe ein, nimmt solche, wenn sie gut durchgeweicht sind, auf's Feuer, gibt vier Loth Butter dazu, und kocht dieß unter beständigem Umrühren zu einem dicken Brei,

welchen man zum Erkalten stellt, hernach zu dem abgerührten Fleisch bringt, und das Ganze mit vier Eiern gut abrührt.

1183. Bratwurstfarce auf gewöhnliche Art.

Man nimmt das Brät einer halbpfündigen Bratwurst, weicht dann ein abgeriebenes Kreuzerbrod in Milch ein, drückt es hernach fest aus, dämpft solches in sechs Loth Butter mit etwas Salz und Muskatnuß, und rührt es nun mit dem Brät und zwei Eiern gut ab. — Diese Farce wird auch zu Klößen in Suppen und in Ragouts, oder zum Füllen von Wirsing oder Weißkraut verwendet.

1184. Hühnerfleischfarce.

Von zwei gebratenen jungen Hühnern wird das Fleisch abgeschnitten, solches, nachdem die Haut davongenommen, gewiegt, und dann im Mörser mit einem Ei und zwei Loth Butter fein gestoßen. Unterdeß weicht man eine abgeschälte Semmel in Milch ein, drückt das Brod nach völligem Durchweichtsein wieder aus, dämpft es auf dem Feuer in sechs Loth Butter ab, und bringt es sodann zu dem gestoßenen Hühnerfleisch in eine Schüssel, wo nun Alles mit zwei Eiern, Salz, Muskatnuß und einem halben Kaffeelöffel feingeschnittener Zitronenschale gut durchgerührt wird.

1185. Kalbsmilchleinfarce.

Vier Kalbsmilchlein werden mehrmals in lauem Wasser gewaschen, darin einige Stunden stehen gelassen, damit das Blut sich herausziehe, und nun in kochendem Salzwasser oder in Fleischbrühe abgekocht, bis sie kernig weich sind. Hernach legt man sie in kaltes Wasser, häutet dieselben ab, verwiegt sie, und stößt sie zuletzt noch fein im Mörser mit zwei Loth Butter. Alsdann weicht man für zwei Kreuzer abgeschältes Brod in halb Wasser halb Milch ein, drückt solches, wenn es durchgeweicht, fest aus, dämpft es in vier Loth Butter auf dem Feuer ab, und bringt es jetzt zu den gestoßenen Kalbsmilch-

lein in eine Schüssel, um hier das Ganze mit drei Eiern, Salz und Muskatnuß gut durchzurühren.

1186. Fischfarce.

Man verschneidet zwei Pfund rohes, von Haut und allen Gräten befreites Hecht- oder Karpfenfleisch, und stößt es fein im Mörser mit einem halb Pfund Butter. Unterdeß weicht man zwei abgeschälte Kreuzerbrode in Milch ein, drückt sie nach Erweichen fest aus, stößt sie mit vier Eiern, und rührt sie dann mit dem gestoßenen Fischfleisch, vier Eßlöffel dickem süßen Rahm, zwei Eßlöffel feingewiegter Petersilie, Salz und Muskatnuß gut ab. — Diese Farce heißt **Krebsfarce**, wenn man, statt frischer Butter, Krebsbutter (Nr. 233) hiezu nimmt. In diesem Fall rührt man auch die kleingewiegten Krebsschweifchen darein.

Teige.

1187. Butter- oder Blätterteig.

Fünf Viertelpfund feines, gesiebtes Mehl wird in einer Schüssel mit zwei Eiern, ein wenig Salz, vier Loth Butter und etwas Milch zu einem nicht zu weichen Teig angemacht, und dieser auf das mehlbestäubte Nudelbrett genommen und glatt und fein gearbeitet, so daß, wenn man mit dem Finger ein Grübchen dareindrückt, der Teig sich von selbst wieder in die Höhe zieht. Nun knetet man ein Pfund Butter mit etwas Mehl ab, bis solche nicht mehr hart ist, walzt dann obigen Teig gleichmäßig dick aus, stellt die Butter in die Mitte, und schlägt den hervorstehenden Teig von allen vier Seiten darüber, so daß sie hierin eingeschlossen ist. Dieß wird jetzt mit dem bemehlten Wallholz zu einem großen, halbfingerdicken Viereck ausgewalzt, wobei man sich sehr in Acht zu nehmen hat, daß die Butter nicht ausbricht, und deßhalb öfters Mehl leicht unterstäuben muß. Man schlägt

sodann den Teig von allen vier Seiten über sich zusammen, und walzt ihn wie das erste Mal aus, schlägt ihn wieder so zusammen, walzt ihn nochmals wie vorhin aus, und wiederholt das ganze Verfahren noch einmal, so daß der Teig vier solche Touren erhalten hat. Er kann nun sogleich verwendet, oder in eine irdene, leicht mit Mehl bestäubte Schüssel gelegt, und zugedeckt, damit er keine Kruste bekomme, in den Keller gestellt werden. — Im Sommer ist die Bereitung dieses Teiges äußerst schwierig. Zu dieser Zeit muß man die Arbeit im Keller verrichten, und den Teig so wenig als möglich mit den Händen anfassen. Nach jedesmaligem Auswalzen wird er auf das bemehlte Wallholz gerollt, und von diesem auf eine, auf dem steinernen Boden ausgebreitete Serviette gelegt, wo er immer eine Viertelstunde liegen bleibt, bis er wieder etwas fest geworden. Weniger schwierig ist indeß die Bereitung im Sommer, wenn man einige Pfund Eis etwas verklopft und mit einer guten Handvoll Salz vermengt, dann in einem Gefäß in den Keller stellt, und darauf den in ein Tuch eingeschlagenen Teig legt. — Kann, statt mit Milch, auch mit Wasser bereitet werden.

1188. Süßer Butterteig.

Es wird ein halber Schoppen Wein, eben so viel Wasser, vier Loth Zucker, etwas feingewiegte Zitronenschale, ganz wenig Salz, zwei Eier und vier Loth Butter mit einem Pfund feinem Mehl angerührt, und dieß auf dem Backbrett abgearbeitet, bis der Teig ein feines Aussehen hat, nun zwanzig Loth frische Butter mit einem Viertelpfund Mehl auf dem Backbrett abgeknetet, der Teig halbfingerdick ausgewalzt, die Butter auf dessen Mitte gesetzt, derselbe von allen Seiten darübergeschlagen, und alsdann wie der vorige drei- bis viermal ausgewalzt. — Wird gewöhnlich zu feinern Obstkuchen, so wie zu jenen Butterblümchen, welche man zu süßen Saucen, Kaltschalen und Compot servirt, verwendet.

1189. Geriebener Butterteig.

Man reibt ein Pfund feines Mehl und eben so viel Butter

auf dem Backbrett aneinander ab, gibt alsdann ein Viertelpfund feinen Zucker, vier Eigelb, zwei ganze Eier und ein klein wenig Salz dazu, und bespritzt nun den Teig mit einigen Eßlöffeln süßem Rahm oder eben so viel Wein. Um ihn nicht viel mit den Händen anzurühren, wird er mit einem großen Messer oder einem Hackmesser in kleinere Stückchen geschnitten, diese immer wieder zusammengeschoben, und so fortgefahren, bis Alles gut untereinander gemengt ist. Hernach walzt man denselben aus, schlägt ihn von allen vier Seiten über sich zusammen, verfährt nach Nr. 1187 noch dreimal auf diese Weise, und verwendet ihn sodann nach Belieben.

1190. Mürber Teig zu Obstkuchen.

Ein Pfund feines Mehl wird aufgehäuft auf das Backbrett gesiebt, und in die Mitte eine Grube gemacht, in welche drei Viertelpfund Butter gebröckelt wird und zwei Eigelb, eine Messerspitze Salz, zwei Eßlöffel Zucker und acht Eßlöffel kaltes Wasser kommen. Dieß wird mit einem großen Messer untereinander gehackt und mit den Händen zusammengeschoben, nun einigemal ausgewalzt, zusammengeschlagen, mit einer Serviette bedeckt, eine Stunde zum Ruhen an einen kühlen Ort gestellt, und alsdann verwendet.

1191. Teig zu warmen Pasteten.

Auf dem Backbrett wird ein Pfund feines, gesiebtes Mehl bergartig aufgehäuft, oben eine kleine Grube dareingemacht, in diese ein halb Pfund gebröckelte Butter, drei Eigelb, vier Eßlöffel saurer Rahm, eine Messerspitze Salz und vier bis sechs Eßlöffel kaltes Wasser gegeben, und das Ganze sodann nach voriger Nummer zu einem glatten Teig verarbeitet, welchen man gleichfalls eine Stunde an einem kühlen Ort ruhen läßt.

1192. Teig zu kalten Pasteten.

Drei Pfund gesiebtes Mehl wird auf das Backbrett gehäuft, und oben in die Mitte eine kleine Grube gemacht,

nun anderthalb Schoppen Wasser mit einem halb Pfund Butter oder Abschöpffett und etwas Salz aufgekocht, und siedend an das Mehl gegossen. Dieß wird dann anfangs mit einem großen Messer, später mit den Händen tüchtig zu einem glatten, ganz festen Teig gearbeitet, der sogleich zur Pastete verbraucht werden muß.

1193. Brandteig.

Man setze einen Schoppen Milch mit vier Loth Butter und etwas Salz auf's Feuer und lasse sie siedend werden, rühre dann drei Viertelpfund feingesiebtes Mehl darein, und rühre nun so lange, bis der Teig glatt ist und von der Pfanne sich ablöst. Hernach bringe man denselben in eine irdene Schüssel, lasse ihn eine Viertelstunde stehen, und rühre zuletzt sechs bis sieben Eier, eines nach dem andern, darein. — Aus diesem Teig werden Kälberfüße, Tauben u. dgl. gebacken. Sollte er zu dick sein um dergleichen eintauchen zu können, so muß man mit Eiern nachhelfen.

1194. Backteig von Wein.

Ein halb Pfund feines Mehl wird mit einem Schoppen weißem Wein und zwei Eßlöffel zerlassener Butter oder heißem Schmalz zu einem dickflüssigen, glatten Teig angerührt, dieser mit einem Kaffeelöffel Zucker und etwas Salz gewürzt, und mit dem fest geschlagenen Schnee von drei Eiweiß leicht vermischt. — Muß, sobald er fertig ist, verbraucht werden, und so dick sein, daß er sich stark messerrückendick an die zum Ausbacken bestimmten Gegenstände anlegt. — Statt der zerlassenen Butter kann man auch einen guten Eßlöffel feines Oel verwenden, wodurch der Teig beim Backen bedeutend röscher wird.

1195. Backteig von Bier.

1196. Backteig von Milch.

Bereitet man ganz wie vorhergehenden, nur wird dazu kein Zucker, und statt Wein eben so viel Bier oder Milch genommen.

Creme.

1197. Zitronencreme.

Man rührt einen Kochlöffel Mehl mit einem Eßlöffel kaltem Rahm glatt an, gibt sechs Eigelb, acht Loth Zucker, woran eine Zitrone abgerieben wurde, und zwei Schoppen Rahm dazu, und läßt dieß unter fortwährendem Rühren auf dem Feuer zu einer dicklichen Creme werden und bereits an's Kochen kommen. Nachdem solche vom Feuer genommen, mengt man nach einigem Verkühlen das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß so wie den Saft einer halben Zitrone darunter, richtet die Creme an, bestreut sie dick mit Zucker, brennt sie in demselben Augenblick mit einem glühenden Eisen auf und servirt sie. — Soll die Creme kalt gegeben werden, so läßt man solche, nachdem sie aufgebrannt ist, erkalten, verziert dieselbe mit eingemachten Himbeeren und Stachelbeeren, und servirt sie mit kleinen Bäckereien.

1198. Vanillecreme.

In zwei Schoppen Rahm oder guter Milch wird ein fingergroßes, in kleinere zerschnittenes Stückchen Vanille einigemal überkocht, dieß zugedeckt eine halbe Stunde an einem heißen Ort stehen gelassen damit sich der Geruch der Vanille in die Milch ziehe, und dann durch ein Sieb gegossen. Nun rührt man einen kleinen Kochlöffel feines Mehl mit einem großen Eßlöffel kalter Milch glatt an, rührt solches mit zehn Eigelb, einem Viertelpfund Zucker und der Vanillemilch gut ab, gießt es durch, und läßt die Creme alsdann auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren dicklich werden und bereits an's Kochen kommen (kochen darf sie jedoch nicht), worauf dieselbe vom Feuer genommen, nach einigem Verkühlen der steife Schnee der zehn Eiweiß daruntergemengt, sie in eine Cremeschüssel angerichtet, dick mit Zucker bestreut, mit einem glühenden Eisen gebrannt, und wie vorstehende warm oder kalt servirt wird. Vor dem Auftragen verziert

man sie mit länglich verschnittenen Pistazien oder eingemachten Früchten.

1199. Chocoladecreme.

Ein kleiner Kochlöffel Mehl wird mit zwei Eßlöffel Milch glatt angerührt, und daran zehn Eigelb, sechs Loth Zucker, ein Viertelpfund auf dem Reibeisen geriebene Chocolade und zwei Schoppen Rahm oder gute Milch gerührt. Dieß läßt man auf dem Feuer unter beständigem Rühren nach voriger Nummer verdicken, worauf man es vom Feuer nimmt, im Uebrigen eben so beendet, und gleichfalls warm oder kalt mit Backwerk servirt, nur belegt man die Creme mit abgezogenen halbirten Mandeln.

1200. Mandelcreme.

Sechs Loth süße und acht Stück bittere Mandeln werden gebrüht, abgeschält und grob verwiegt, dann im Ofen gelblich geröstet und im Mörser etwas gestoßen, worauf man sie in zwei starken Schoppen Rahm einigemal aufkocht und durch ein leinenes Tuch preßt. Nun rührt man einen kleinen Kochlöffel Mehl mit zwei Eßlöffel kalter Milch glatt an, rührt zehn Eigelb, acht Loth Zucker und die durchgepreßte Mandelmilch gut damit durch, nimmt hernach die Creme auf's Feuer, und beendet sie nach Nr. 1198.

1201. Weincreme.

Zwei Eßlöffel Mehl wird mit einem Viertelschoppen Wasser in einem Kastrol glatt angerührt, sechs Eigelb, zehn Loth Zucker, zwei Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 1699), der Saft von einer Zitrone und zwei Schoppen alter Rheinwein dazugegeben, und dieß auf dem Feuer unter beständigem Rühren zu einer dicklichen Creme gekocht, welche man sogleich bei Seite stellt. Nun wird der feste Schnee der sechs Eiweiß in die etwas abgekühlte Creme gemengt, diese obenüber mit Zucker bestreut und mit einem glühenden Eisen gebrannt, und nach Erkalten zu Tisch gegeben.

1202. Vanillecreme in Dunst gekocht.

Man setze zwei Schoppen gute Milch oder Rahm mit einem Stengelchen Vanille und einem Viertelpfund Zucker zum Feuer, lasse dieß einigemal aufkochen, und stelle es dann eine Viertelstunde bei Seite. Nun verklopfe man mittelst einer hölzernen Schneeruthe neun Eigelb tüchtig mit zwei Eßlöffel kalter Milch, rühre die etwas erkaltete Vanillemilch daran, gieße solches durch ein feines Haarsieb, und fülle die Masse in eigene kleine Cremebecher, auch in kleine obere Kaffeetassen, oder in eine Cremeschüssel ein. So setze man sie in ein Kastrol, welches so viel heißes Wasser enthält, daß die Geschirre bis zur Hälfte darinstehen, bedecke das Kastrol mit seinem Deckel, gebe auf diesen heiße Asche, und lasse das Ganze auf schwachem Feuer langsam dämpfen, wobei hauptsächlich zu beachten ist, daß das Wasser nur ganz langsam kocht, denn bei einem einzigen Aufwallen würde die Creme rauh werden und Blasen werfen. Nach einer halben Stunde wird nachgesehen: wenn die Creme gestockt ist, nehme man sie heraus und lasse sie erkalten, im andern Fall bedecke man sie wieder, und lasse sie noch vollends fertig werden. Vor dem Auftragen putze man die Geschirre rein ab, bestreue nach Belieben die Creme mit feinem Zucker, und halte ein glühendes Eisen darüber, damit letzterer schmilzt und auf diese Weise die Creme glasirt wird. — Sie kann auch im Backofen fertig gemacht werden. Man stelle sie dann mit dem Kastrol mit Wasser in den Ofen, und bedecke das Kastrol genau mit seinem Deckel, damit die Creme keine Kruste bekomme.

1203. Orangencreme.

1204. Theecreme.

1205. Chocoladecreme.

Bereitet und beendet man ganz wie vorhergehende, nur daß, statt Vanille, zur ersten so viel Orangenblüte, als man zwischen zwei Finger nehmen kann, oder in deren Ermange-

lung etwas Orangenzucker (Nr. 1700), zur andern zwei Eßlöffel guter Perlenthee, zur dritten acht Loth geriebene Chocolade und blos sechs Loth Zucker verwendet wird.

1206. Gestürzte Reiscreme.

Ein halb Pfund Reis wird mit kochendem Wasser angebrüht, und eine Viertelstunde stehen gelassen. Dann wird er abgegossen, mit einer Maß guter Milch weich und nicht zu trocken gekocht, und, nachdem acht Loth Zucker darangerührt wurde, in eine Schüssel geleert und zum Erkalten gestellt, doch währenddem einigemal umgerührt. Unterdeß bereitet man folgende Weincreme: Sechs Eigelb, zwei ganze Eier, zwölf Loth an einer Zitrone abgeriebener Zucker, der Saft einer halben Zitrone, drei Loth aufgelöste Hausenblase oder vier Loth nach dem Klären einen schwachen Schoppen betragende Gélatine, eine halbe Maß alter Rheinwein und nach Bedarf gestoßener Zucker wird auf dem Feuer zu einer dicken Sauce abgeschlagen, diese kalt gestellt bis sie anfängt zu sulzen, wo sie sodann unter den Reis gemengt, in eine mit Oel ausgestrichene Form gefüllt und kalt gestellt wird. Ist sie bestanden, so stürzt man sie über eine Schüssel um.

1207. Gestürzte Reiscreme auf andere Art.

Ein Viertelpfund Reis wird mit kochendem Wasser angebrüht, dann abgegossen, mit drei Schoppen kochender Milch und einem Stengelchen Vanille auf's Feuer gesetzt, und langsam weichgekocht, worauf man ihn vom Feuer nimmt, sogleich zwei Eigelb nebst einem Viertelpfund feinem Zucker dareinrührt, und bei Seite stellt. Hernach wird zwei Loth aufgelöste Hausenblase, was einen halben Schoppen ausmachen soll, oder der einen schwachen Schoppen betragende geklärte Stand von vier Kälberfüßen, auch geklärter Schwartenstand, oder zwei und ein halb Loth zu einem Schoppen aufgelöste Gélatine daruntergemengt, und die Creme an einen kalten Ort gestellt und von Zeit zu Zeit gerührt, bis sie beinahe erkaltet ist und anfängt zu sulzen (was man daran sieht, wenn sie an der Seite der Schüssel sich anlegt), wo dann

zwei Teller Schlagrahm (Nr. 1226), der aus einer halben Maß Rahm bereitet wurde, daruntergemengt, die Creme in eine mit feinem Mandelöl ausgestrichene Form oder dergleichen Becher eingefüllt, und zum Erkalten gestellt wird. Zeigt sie sich beim Anfühlen ganz fest, was wohl erst nach vier bis sechs Stunden der Fall sein wird, so löst man sie mit den Fingern leicht am Rande, und stürzt sie über eine Schüssel. — Die mit Oel bestrichenen Formen dürfen vor dem Umstürzen nur dann in warmes Wasser getaucht werden, wenn sich die Creme durchaus nicht aus denselben lösen läßt.

Anmerkung. Zu gestürzten und gesulzten Cremen sollte man, weil sie dadurch am feinsten werden, immer nur Hausenblase oder Gélatine verwenden, doch ohne die Hausenblase zu klären. Will man aber nicht so viel aufwenden, so kann man auch Kälber- oder Schwartenstand verwenden, der aber jedenfalls geklärt werden muß. Hinsichtlich des Auflösens der Hausenblase und der Gélatine, sowie der Bereitung des Kälber- und Schwartenstandes sehe man Nr. 1790 bis 1793.

1208. Gestürzte Vanillecreme.

Ein Stengelchen Vanille wird in anderthalb Schoppen guter Milch oder Rahm einigemal aufgekocht, dieß eine halbe Stunde bei Seite gestellt und sodann durch ein Sieb gegossen. Nun rührt man drei Loth aufgelöste Hausenblase (oder einen Schoppen Kälber- auch Schwartenstand, auch vier Loth aufgelöste Gélatine, was jedoch ohne die Hausenblase Alles geklärt sein muß), fünf Eigelb und acht Loth feinen Zucker mit der erkalteten Milch an, schüttet solches durch's Sieb in ein Kastrol, und setzt es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen so lange auf's Feuer, bis es kochend heiß ist (aber nicht kocht), und glänzend dicklich aussieht. Die Creme wird hernach in eine irdene oder Porzellanschüssel geleert, und so lange gerührt, bis sie beinahe kalt ist und anfängt zu sulzen, worauf zwei Teller Schlagrahm (Nr. 1226) daruntergemengt und sie in eine mit feinem Mandelöl ausgestrichene Form oder in Becher eingefüllt wird. Ist sie

ganz erkaltet und fest geworden, so wird sie am Rande leicht gelöst, und über eine Schüssel gestürzt. — Darf, wenn der Schlagrahm darunterkommt, weder zu kalt noch zu warm sein: im erstern Fall nimmt sie sonst den Schnee nicht mehr an, im letztern aber bleibt dieser in der Höhe und die Creme setzt sich an den Boden.

Anmerkung. Diese und die folgenden Creme können mit gutem Erfolg auch ohne Eigelb bereitet werden.

1209. Gestürzte Mandelcreme.

Vier Loth süße und acht Stück bittere, mit einigen Eßlöffeln Milch fein gestoßene Mandeln werden in anderthalb Schoppen Rahm oder guter Milch einigemal aufgekocht, durch ein Sieb gegossen und zum Erkalten gestellt, sodann mit demselben Quantum Stand und denselben Zuthaten wie in voriger Nummer angegeben, bereitet und beendet.

1210. Gestürzte Kaffeecreme.

Wird wie vorhergehende verfertigt, nur nimmt man, statt Mandeln, vier Loth hellgebrannten, noch ganz heißen Kaffee. An diesen wird sogleich der kochende Rahm oder die Milch gegossen, solche dann damit wie in voriger Nummer einigemal aufgekocht, und die Creme mit den Zuthaten von Nr. 1208 beendet.

1211. Gestürzte Liqueurcreme.

Anderthalb Schoppen gute Milch oder Rahm wird mit fünf Eigelb, acht Loth feinem Zucker, zwei ein halb Loth aufgelöster Hausenblase (oder einem Schoppen geklärtem Kälber- oder Schwartenstand, oder vier Loth zu einem schwachen Schoppen aufgelöster geklärter Gélatine) gut verrührt, dieß durch's Sieb in ein Kastrol gegossen, sodann auf's Feuer gesetzt, und die Creme ganz nach Nr. 1208 beendet, nur rührt man, wenn der Schlagrahm hineingegeben ist, vier bis sechs Eßlöffel Liqueur von beliebigem Geschmack darunter.

1212. Gestürzte Chocoladecreme.

In zwei Schoppen Rahm oder gute Milch wird acht Loth Chocolade und ein Stengelchen Vanille gelegt, einigemal damit aufgekocht, und dieß eine Viertelstunde bei Seite gestellt. Nach dieser Zeit wird der Rahm oder die Milch abgegossen, die zurückgebliebene erweichte Chocolade gut verrührt, dann fünf Eigelb, zwei ein halb Loth aufgelöste Hausenblase (oder ein starker Schoppen Kälber- auch Schwartenstand, oder drei Loth aufgelöste Gélatine, was jedoch nicht geklärt sein darf), acht Loth feiner Zucker und die abgegossene Milch oder Rahm wieder darangerührt, das Ganze durch's Sieb gegossen, und die Creme nochmals auf's Feuer gesetzt, wo man sie unter beständigem Schlagen mit einer Schneeruthe kochend heiß werden, doch nicht kochen läßt. Die übrige Behandlung siehe bei Nr. 1208.

1213. Gestürzte Erdbeercreme.

Fünf Eigelb, drei Loth aufgelöste Hausenblase (oder anderthalb Schoppen stark eingekochter Kälber- auch Schwartenstand, oder vier Loth aufgelöste Gélatine), zwölf Loth Zucker und anderthalb Schoppen Rahm wird zusammen gut verrührt, dieß alsdann durch's Sieb gegossen und auf's Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden läßt. Im Uebrigen ist die Bereitung ganz wie bei Nr. 1203, nur wird, wenn die Creme anfängt zu sulzen, ein halb Pfund durchgetriebene Erdbeeren und dann erst der Schlagrahm daruntergemengt.

1214. Gestürzte Himbeercreme.

Wird ganz wie vorige bereitet und beendet, nur kommen, statt Erdbeeren, eben so viel Himbeeren dazu.

Anmerkung. Diese so wie die vorige Creme färbt man öfters rosa, und zwar in der Art, daß man einige Tropfen aufgelöste Cochenille oder Erdbeersaft (Alkermes), der bei jedem Conditor zu bekommen ist, zugleich mit dem Schlagrahm daruntermischt. Diese Creme werden auch immer mit den schönsten Erd- oder Himbeeren verziert.

1215. Gestürzte Aprikosencreme.

Bereitet man ganz nach Nr. 1213, nur kommt darein, statt zwölf, blos sechs Loth Zucker, und statt der Erdbeeren ein Viertelpfund in Zucker eingemachte Aprikosenmarmelade. Im Fall man aber zu dieser Creme frische Aprikosen nimmt, werden zehn bis zwölf Stück zur Marmelade verkocht, dann durchgetrieben, und mit zwölf Loth Zucker versüßt.

1216. Gesulzte Vanillecreme.

In drei Schoppen Rahm oder guter Milch wird ein Stengelchen Vanille einigemal aufgekocht, und die Milch dann zum Erkalten gestellt. Nun werden sechs Eigelb, zwölf Loth Zucker und drei Loth aufgelöste Hausenblase (oder ein Schoppen geklärter Kälber- auch Schwartenstand, oder vier Loth geklärte aufgelöste Gélatine) miteinander gut verrührt, sodann die halb erkaltete Milch darangerührt, das Ganze durch ein Sieb gegossen, und auf's Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Schlagen mit dem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden, doch nicht zum Kochen kommen läßt, hierauf in eine irdene oder Porzellanschüssel leert, und öfters darin rührt, bis es beinahe erkaltet ist und zu sulzen anfängt. Nun füllt man die Creme in eine unbestrichene Cremeform oder in Becher ein, und stellt sie zum Erkalten; nach fünf bis sechs Stunden sollte sie fest gesulzt sein, worauf Form oder Becher einen Augenblick in heißes Wasser gehalten, hernach rein abgewischt und auf die zum Anrichten bestimmte flache Schüssel gestürzt werden.

1217. Gesulzte Chocoladecreme.

Acht Loth geriebene Chocolade und ein Stengelchen Vanille wird in drei Schoppen Rahm oder guter Milch einigemal aufgekocht, und dieß zugedeckt eine Viertelstunde zum Erkalten gestellt. Die fernere Bereitung ist ganz wie bei voriger Nummer, nur kommt ein Eigelb und zwei Loth Zucker weniger darein.

1218. Gesulzte Erdbeercreme.

Sechs Eigelb, ein halb Pfund feiner Zucker und drei Loth aufgelöste Hausenblase (oder ein starker Schoppen Kälber- oder Schwartenstand, oder drei Loth aufgelöste Gélatine) werden mit zwei Schoppen Rahm oder Milch tüchtig verrührt, und dieß dann durch's Sieb gegossen und auf's Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden läßt. Nun leert man die Creme in eine irdene oder Porzellanschüssel, und rührt öfters darin, bis sie beinahe kalt ist und zu sulzen anfängt, worauf ein halb Pfund durchgetriebene Erdbeeren daruntergemengt, und dieselbe in eine unbestrichene Cremeform oder in Becher eingefüllt und zum Erkalten gestellt wird. Die übrige Behandlung siehe bei Nr. 1216.

1219. Gesulzte russische Creme.

Zehn Eigelb, zwei Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 1699), zwölf Loth feingestoßener weißer Zucker, der Saft einer Zitrone und anderthalb Loth aufgelöste Hausenblase wird in einem Kastrol mit drei Schoppen Rheinwein gut verrührt, und dann auf's Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß oder vielmehr glänzend dicklich werden läßt. Nun nimmt man die Creme vom Feuer, und stellt sie an einen kalten Ort, wo öfters darin gerührt wird, bis sie anfängt zu sulzen, sodann füllt man sie, nachdem der steife Schnee von sechs Eiweiß und ein Glas Rum oder Kirschwasser daruntergemengt wurde, in eine mit feinem Mandelöl ausgestrichene Sulzenform, läßt sie über Nacht an einem kühlen Ort fest werden, und stürzt sie nun auf die bestimmte Platte. — Nimmt sich sehr gut aus, wenn die Form vor dem Einfüllen mit abgezogenen, feingeschnittenen Pistazien ausgestreut wird; man kann auch dergleichen beim Anrichten darüberstreuen.

1220. Gesulzte polnische Creme.

Drei Loth zu einem halben Schoppen aufgelöste Hau-

senblase wird mit zwanzig Loth gestoßenem Zucker, zwei Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 1699) und dem Saft von vier Zitronen auf's Feuer gesetzt, und so lange daraufgelassen, bis der Zucker damit verkocht ist, worauf solches zum Erkalten gestellt wird. Wenn es halb erkaltet ist, so, daß der Zucker kaum noch läuft, wird es unter beständigem langsamen Rühren an den steifen Schnee von acht Eiweiß gegossen, nun drei bis vier Eßlöffel Arak oder Rum dareingegeben, das Ganze sorgfältig, unter fortwährendem Rühren mit dem Schneebesen, so lange untereinander gemengt, bis es anfängt dicklich zu werden und sulzt, hernach in eine mit feinem Mandelöl ausgestrichene, nach Belieben mit Pistazien ausgestreute Sulzenform eingefüllt, und über Nacht, oder wenigstens vier bis fünf Stunden, an einen kühlen Ort gestellt. Ist die Creme fest geworden, so wird sie am Rand der Form leicht gelöst, und über die bestimmte Platte gestürzt. — Zeichnet sich sowohl durch Schönheit, als auch angenehmen Geschmack aus, und wird bisweilen auch mit eingemachten Früchten oder frischen Blumen verziert.

1221. Geschlagene Vanillecreme.

Ein Stengelchen Vanille wird in einer halben Maß Rahm oder guter Milch einigemal aufgekocht, und dieß zugedeckt eine Viertelstunde zum Erkalten gestellt. Nun rührt man einen Eßlöffel Reismehl mit zwei Eßlöffel kaltem Rahm glatt an, fügt neun Eigelb, ein Viertelpfund Zucker und hernach die Vanillemilch bei, rührt dieß zusammen gut durch, gießt es durch's Sieb, und setzt es dann auf's Feuer, wo man es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen ganz heiß werden, aber nicht kochen läßt. Hat die Creme die Dicke eines leichten Kindsmuses, so wird sie in eine irdene oder Porzellanschüssel geleert, mehreremal umgerührt, bis sie gänzlich erkaltet ist, sodann zwei Teller Schlagrahm (Nr. 1226) daruntergemengt, und die Creme nun in Becher oder in eine tiefe Schüssel eingefüllt, in

welch' letzterm Fall man sie mit einer Goldhaube (Nr. 1510) verziert zu Tisch gibt. (Siehe Abbildung.)

Anmerkung. Bei dieser und den folgenden geschlagenen Cremen kann, wenn kein Reis- oder Stärkmehl zu haben wäre, auch eben so viel feines Mehl genommen werden.

1222. Geschlagene Zitronencreme.

1223. Geschlagene Orangencreme.

Werden ganz nach Nr. 1221 zubereitet und beendet, nur daß die Vanille wegbleibt, und dafür entweder die Schale einer halben Zitrone oder die einer Orange mit der Milch einigemal aufgekocht wird.

1224. Geschlagene Liqueurcreme.

Bereitet und beendet man gleichfalls nach Nr. 1221, nur bleibt die Vanille weg, und es braucht daher die Milch zuvor nicht abgekocht zu werden. Mit dem Schlagrahm mengt man zuletzt einige Eßlöffel Anisliqueur oder Maraskino darunter.

1225. Geschlagene Erdbeercreme.

Ein Eßlöffel Reis- oder Stärkmehl wird mit zwei Eßlöffel kaltem Rahm glatt angerührt, dann neun Eigelb, zwölf Loth feiner Zucker und eine halbe Maß Rahm dareingerührt, und dieß nun durch's Sieb gegossen und auf's Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden läßt, hernach in eine Schüssel leert, und während dem Erkalten mehreremal umrührt. Wenn die Creme ganz erkaltet ist, werden zwei Teller Schlagrahm (Nr. 1226) und ein halb Pfund durchgetriebene Erdbeeren daruntergemengt, und dieselbe dann in eine Cremeschüssel oder in Becher eingefüllt.

Anmerkung. Die geschlagenen Creme können mit einem oder anderthalb Loth aufgelöster, bereits erkalteter Hausenblase verdickt werden, welche man vor dem Vermischen mit dem Schlagrahm, während sie noch nicht ganz erkaltet sind, daruntermischt; sie bekommen dadurch etwas mehr Festigkeit.

1226. Schlagrahm. Rahmschnee.

Von erst einen Tag gestandener Milch wird der süße, dicke Rahm (Doppelrahm) mittelst eines blechernen Löffels abgenommen, eine halbe Maß solcher Rahm dann in einer großen, irdenen Schüssel oder in einem weiten Topf einige Stunden an einen kalten Ort gestellt, und hernach mit einer hölzernen Schneeruthe so lange geschlagen, bis sich oben ein zarter, dicker Schaum bildet, welcher, nachdem man ihn einige Minuten ruhig stehen gelassen, mit einem Blechlöffel abgenommen und zum Ablaufen auf ein großes Haarsieb gelegt wird, worunter eine Schüssel steht. Den zurückgebliebenen flüssigen und den in die Schüssel durchgelaufenen Rahm schlägt man nun wieder zu Schnee, läßt ihn etwas stehen, nimmt ihn dann ab, legt ihn auf's Sieb, und wiederholt dieß so oft, bis aller Rahm zu Schnee geschlagen ist. — Besonders guter Rahm läßt sich gleich das erste Mal fest schlagen, und man hat nicht nöthig, ihn öfters abzunehmen.

1227. Schlagrahm mit Vanillezucker.

1228. Schlagrahm mit Zitronenzucker.

1229. Schlagrahm mit Orangenzucker.

In den nach Nr. 1226 bereiteten Schlagrahm werden vier Eßlöffel gewöhnlicher, feingestoßener, und zwei Eßlöffel Vanille-, Zitronen- oder Orangen-Zucker (Nr. 1698—1700) gemischt.

1230. Schlagrahm mit Maraskino.

1231. Schlagrahm mit Erdbeeren.

1232. Schlagrahm mit Aprikosenmarmelade.

Unter den in Nr. 1226 beschriebenen Schlagrahm mische man bei Nr. 1230 und 1231 nach und nach einige Eßlöffel Maraskino oder ein Viertelpfund durchgetriebene Erdbeeren, und bei beiden Arten vier bis sechs Eßlöffel feingestoßenen Zucker, bei Nr. 1232 ein Viertelpfund Aprikosenmarmelade. Werden frische Aprikosen zu letzterm verwendet,

so kocht man sie zur Marmelade, streicht diese durch ein feines Sieb, und versüßt sie mit Zucker.

Anmerkung. Diese Arten Schlagrahm (Nr. 1227—1232) füllt man in eine Cremeschüssel oder in Becher bergartig ein, und besteckt sie im erstern Fall mit feinem kleinen Backwerk, z. B. Hohlhippen, Macaronen u. s. w., im letztern Fall bestreut man sie nach Belieben mit feingeschnittenen Pistazien, und servirt sie mit kleinem Backwerk. Sie werden auch zum Füllen von Torten oder Backwerk verwendet. — Jene, wobei man Obst verwendet, wie Nr. 1231 und 1232, werden durch dasselbe etwas verdünnt; daher ist es nöthig, daß ein Loth aufgelöste, kaum noch laufende Hausenblase, oder zwei Loth aufgelöste, zu einem halben Schoppen eingekochte ungeklärte Gélatine daruntergemengt wird.

1233. Schlagrahm-Chalotte.

Eine runde, glatte Form wird mit feinem Mandelöl ausgestrichen, und dann deren Boden und Rand mit langem Fingerbisquit (Nr. 1479) oder auch mit übriggebliebener Bisquittorte (Nr. 1382), welche man in Schnitten schneidet, so dicht nebeneinander ausgelegt, daß nirgends ein leerer Zwischenraum bleibt. Den leeren innern Raum füllt man nun mit dem Schlagrahm Nr. 1227 aus, bedeckt diesen ebenfalls dicht mit Bisquit, und stellt das Ganze eine Stunde, ja nicht länger, an einen kalten Ort, nach welcher Zeit die bestimmte Platte über die Form gelegt, die Chalotte behutsam darauf umgestürzt, und sogleich zu Tisch gegeben wird.

1234. Gesulzte Schlagrahm-Chalotte.

Bereitet man wie die vorhergehende, nur daß man vor dem Einfüllen der ausgelegten Form mit dem Schlagrahm Nr. 1227 unter letztern zwei Loth zu acht Eßlöffel aufgelöste, beinahe erkaltete, aber doch noch laufende Hausenblase mengt.

1235. Maskirte Schneeeier von Milch.

Acht Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und hierunter zwei Eßlöffel Vanille- oder Zitronenzucker (Nr. 1698,

1699) nebst vier Eßlöffel feinem gewöhnlichen Zucker gemengt. Nun wird von zwei Maß Milch der Rahm abgenommen, so, daß es eine halbe Maß gibt, die zurückgebliebene Milch mit einem Stückchen Zucker auf's Feuer gesetzt, und bei beginnendem Kochen der steife Schnee, in vier eiähnliche Theile geformt, dareingelegt, welche man genau bedeckt, ungefähr eine halbe Viertelstunde ziehen (ja nicht kochen) läßt, dann behutsam umwendet, und, nachdem sie noch eine halbe Viertelstunde am Feuer gestanden, mit einem Schaumlöffel heraushebt und zum Ablaufen auf ein Sieb legt. Alsdann rührt man einen Eßlöffel Reismehl oder in dessen Ermangelung gewöhnliches Mehl mit zwei Eßlöffel kaltem Rahm glatt an, gibt sechs Eigelb nebst einem Stengelchen Vanille oder der Schale einer halben Zitrone und sechs Eßlöffel feinen Zucker darein, verschlägt dieß gut mit obiger halben Maß Rahm, und setzt es auf's Feuer, wo man es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen oder, wenn dieser nicht vorräthig, einem Kochlöffel so lange läßt, bis das Ganze kochend heiß geworden, doch nicht zum Kochen gekommen ist, und ein dickliches Aussehen hat. Jetzt wird die Creme in eine Schüssel geleert, hier während dem Erkalten einigemal, damit sie keine Haut bekomme, umgerührt, die erkalteten Schneeeier sodann in die bestimmte tiefe Schüssel übereinander angerichtet, und mit der gleichfalls erkalteten Creme mittelst eines Löffels überall sorgfältig bedeckt. — Diese Schüssel nimmt sich besonders gut aus, wenn sie mit abgezogenen, feingeschnittenen Pistazien bestreut und am Rand mit kleinem Bisquit oder mit Macaronen besetzt wird.

1236. Maskirte Schneeeier von Wein.

Werden bereitet wie die vorhergehenden, nur daß zur Creme, statt Rahm, anderthalb Schoppen Rheinwein und ein Viertelschoppen Wasser genommen wird. Beim Anrichten kann man unter die erkaltete Creme ein Gläschen Rum, Arak oder Malaga mengen.

1237. Aufgezogene Schneeeier.

Von acht Eiweiß wird ein fester Schnee geschlagen und zwei Eßlöffel feiner Zucker daruntergemengt, dann in ein etwas weites, flaches Geschirr eine halbe Maß gute Milch, drei Eßlöffel Zucker und eine Zitronenschale gegeben, und dieß zusammen auf dem Feuer einigemal aufgekocht. Nun werden von dem Eierschnee eiähnliche Klöße abgestochen, in die Milch eingesetzt, einigemal aufgekocht, stark mit Zucker überstreut, und sammt der Milch eine halbe Stunde in den Ofen gestellt, damit sie Farbe bekommen. Unterdeß macht man von den acht Eigelb eine Milchsauce mit Zitronen (Nr. 279), richtet diese auf die Cremeschüssel an, und gibt darein alsdann mit dem Backschäufelchen die aus dem Ofen genommenen Schneeeier, so, daß die obere, gelb gewordene Seite nach oben kommt.

1238. Schneemilch von Vanille.

In einer Maß Rahm (oder guter Milch) wird ein Stengelchen Vanille einigemal aufgekocht, und dieß eine Viertelstunde zum Erkalten gestellt. Alsdann wird ein Eßlöffel Mehl mit zwei Eßlöffel kaltem Rahm glatt angerührt, acht Eigelb und acht Eßlöffel feiner Zucker dareingegeben, solches mit dem halb erkalteten Rahm (oder der Milch) abgerührt, und letzterer jetzt durch's Sieb gegossen und auf's Feuer gesetzt, wo man ihn unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden, aber nicht zum Kochen kommen läßt, hernach vom Feuer nimmt, und bei Seite stellt. Nun werden vier zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß unter die etwas erkaltete Milch (oder den Rahm) gerührt, diese in eine Schüssel angerichtet, zum völligen Erkalten gestellt, und mit Bisquit oder anderem feinen Backwerk zu Tisch gegeben.

1239. Schneemilch von Zitronen.

1240. Schneemilch von Flieder (Holder).

Bereitet man ganz nach Nr. 1238, nur kocht man zu

ersterer die fein abgeschälte Schale einer halben Zitrone einigemal in einer Maß Rahm auf, zu letzterer eben so eine Blume Holder.

Anmerkung. Auf vorstehend bemerkte Weise kann noch von verschiedenem Geschmack Schneemilch gemacht werden, welche man gewöhnlich bei großer Hitze und an Nachmittagen servirt.

1241. Eierkäs.

Fünf ganze Eier und fünf Eigelb werden in einem Hafen mit einer halben Maß Rahm oder guter Milch und dem Saft einer halben Zitrone, acht Eßlöffel feinem Zucker und zwei Eßlöffel Vanille- oder Zitronenzucker (Nr. 1698, 1699) stark verklopft, dieß dann auf ganz langsames Feuer gesetzt, und hier unter fortwährendem Rühren so lange gelassen, bis es leicht geronnen ist, wo man es fortnimmt und eine Viertelstunde bei Seite stellt. Nach dieser Zeit schüttet man die Masse in einen feinen Durchschlag, nimmt solche, wenn sie abgelaufen ist, in eine eigens dazu bestimmte, mit vielen kleinen Löchern versehene Eierkäsform, wo man sie etwas niederdrückt, oder auch in eine über einen Durchschlag gelegte Serviette, welche dann gut zusammengebunden und zum Ablaufen aufgehängt wird. Der abgelaufene und ganz erkaltete Eierkäs wird dann in die bestimmte Schüssel angerichtet, mit fein länglich geschnittenen Mandeln gespickt, eine gänzlich erkaltete, etwas dicklich bereitete Vanillesauce (Nr. 280) darübergegossen, und nach Belieben das Ganze mit feingeschnittenen Pistazien bestreut.

1242. Eierkäs mit Mandeln.

Zwölf Eier, sechs Loth süße und sechs Stück bittere, abgeschälte, feingestoßene Mandeln, acht Loth feiner Zucker und eine Maß gute Milch wird in einem Hafen zusammen gut verklopft, dann auf's Feuer genommen, und unter beständigem Rühren so lange daraufgelassen, bis es leicht zusammengeronnen ist. Nun bringt man die Masse in einen Durchschlag, läßt solche ablaufen, gibt sie hernach in die

obenbeschriebene Form oder in eine Serviette, und drückt sie etwas nieder. Ist der Käs kalt geworden, so stürzt man ihn auf die dazu bestimmte Schüssel, bespickt ihn mit länglich geschnittenen Mandeln, übergießt ihn mit einer kalt gewordenen Vanillesauce (Nr. 280), und servirt ihn mit feinem Backwerk.

Anmerkung. Bei den Eierkäsen ist sehr zu beachten, daß man die Eier nicht zu viel gerinnen lasse, weil sie sonst hart, und die Käse nicht zart sondern rauh werden. — Feiner werden sie, wenn man das Verklopfte in demselben Hafen in kochendes Wasser stellt und zugedeckt so lange darin läßt, bis es leicht zusammengeronnen ist, wo es dann in den Durchschlag kommt.

1243. Poupeton mit Vanille.

Vier Loth Stärkmehl, acht Loth Zucker und ein Stengelchen Vanille wird in einer Pfanne mit drei Schoppen Rahm oder guter Milch glatt angerührt, unter fortwährendem Rühren zu einem leichten Mus gekocht, und bei Seite gestellt. Ist es etwas erkaltet, so wird der feste Schnee von acht Eiweiß daruntergemengt, die Vanille herausgenommen, und die Masse in eine zuvor in kaltes Wasser gelegte oder leicht mit Mandelöl ausgestrichene Form gefüllt, welche man auf dem mit einem Tuch überlegten Tische fest aufklopft, damit sich die Masse in alle Ecken der Form gut eindrücke. Nachdem letztere an einen kalten Ort gebracht, wird von den acht Eigelb eine Wein- oder Milchsauce, jedoch immer mit Vanille, bereitet, und eben so kalt gestellt. Ist die Poupeton in der Form durchaus kalt und fest bestanden, so wird sie oben ein wenig von der Form gelöst, über eine Cremeschüssel umgestürzt, und die erkaltete Sauce darübergegossen. — Im Falle Pistazien zur Hand sind, streut man solche, abgezogen und stiftartig geschnitten, darüber.

1244. Poupeton von bittern Mandeln.

In ein kleines Kastrol wird ein Schoppen gute Milch

gegeben nebst einer Zitronenschale, einem fingerlangen Stückchen Zimmt, einem halb so großen Stengelchen Vanille und vier Loth abgeschälten Mandeln, wobei acht Stück bittere sein müssen, welche sammt den süßen mit ein wenig Milch verstoßen werden. Man stellt nun das Ganze eine halbe Stunde an einen heißen Ort, damit die Kraft der Gewürze sich gänzlich in die Milch ziehe, doch ohne daß letztere kocht. Alsdann wird ein Viertelpfund Stärkmehl mit einer Maß guter kalter Milch glatt angerührt, zwölf Loth Zucker beigefügt und die Gewürzmilch durch's Sieb dazugegossen, und dieß auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren schnell einigemal aufgekocht, worauf man den Schnee von acht Eiweiß daruntermischt, die Masse in eine oder auch mehrere zuvor durch kaltes Wasser gezogene Formen einfüllt, und diese an einen kalten Ort stellt. Ist die Poupeton gänzlich erkaltet, so wird sie über eine Schüssel umgestürzt, und eine kalte Milchsauce von jedem beliebigen Geschmack oder eine Himbeersauce extra dazu servirt.

1245. Poupeton von Gries.

Vier Loth Gries, acht Loth Zucker und ein Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 1699) wird mit einer Maß Milch glatt angerührt, und unter fortwährendem Rühren zu einem leichten Mus gekocht. Dieß nimmt man dann vom Feuer und mengt den festen Schnee von acht Eiweiß leicht darunter, worauf die Poupeton ganz wie vorige beendet und eine Wein- oder Milchsauce darübergegossen wird.

1246. Poupeton von Chocolade.

Sechs Loth geriebene Chocolade und vier Loth Stärkmehl wird mit drei Schoppen kalter Milch glatt angerührt, und dieß auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren zu einem leichten Mus gekocht, welches man bei Seite stellt. Wenn es etwas erkaltet ist, wird der Schnee von acht Eiweiß daruntergemengt, die Masse wie vorige eingefüllt, die Poupeton

ganz in gleicher Weise beendet, und sodann mit einer Vanille-sauce (Nr. 280) übergossen.

1247. Poupeton mit Bisquit.

Von der Bisquitmasse Nr. 1382 werden Böden gebacken wie bei der Wiener Torte Nr. 1396, wovon aber einer immer etwas kleiner als der andere sein muß, oder es wird die Masse auf ein mit einem Rand versehenes Blech geschüttet, dann gleichgestrichen und gelb gebacken, und aus diesem Kuchen vier bis sechs Böden geschnitten, jedoch immer einer kleiner als der andere, weil diese Speise in eine runde tiefe Porzellanschüssel eingesetzt wird. Auf den Boden dieser mit Mandelöl ausgestrichenen Schüssel gibt man einige Eßlöffel voll von der am Schlusse beschriebenen Weincreme, und läßt diese so lange stehen, bis sie anfängt zu sulzen. Sodann wird der kleinste der geschnittenen Böden daraufgelegt und mit Weincreme überstrichen, darauf ein zweiter etwas größerer Boden, den man gleichfalls mit Creme überstreicht, und so wird fortgefahren, bis der letzte der Kuchen, der jedoch nicht überstrichen wird, daraufliegt, die ganze Creme aufgebraucht und die Schüssel damit angefüllt ist. Das Ganze stellt man jetzt über Nacht kalt, bereitet den andern Tag dann eine Chaudeausauce (Nr. 289), stürzt die erkaltete Poupeton in eine etwas tiefe Platte um, und übergießt sie mit der gleichfalls erkalteten Chaudeausauce. Weincreme: Sechs Eigelb, zwei ganze Eier, zwölf Loth Zucker, woran eine Zitrone abgerieben wurde, der Saft einer Zitrone, eine halbe Maß alter Rheinwein und zwei Loth aufgelöste Hausenblase (oder drei Loth aufgelöste Gélatine, auch ein Schoppen geklärter Kälber- oder Schwartenstand) wird mit einer Schneeruthe auf dem Feuer zu einer dicken Sauce geschwungen, und diese dann kalt gestellt, bis sie anfängt zu sulzen.

1248. Flamerie von Weichseln oder Kirschen.

Ein Pfund Weichseln oder Kirschen werden abgezupft, ausgesteint, und mit zwölf Loth Zucker und einem Stengel-

chen Zimmt eine halbe Stunde langsam gekocht, worauf man sie mit einem Schaumlöffel in die dazu bestimmte Porzellanschale hebt, und darüber den Saft schüttet, nachdem derselbe noch etwas dicker eingekocht wurde. Nun werden acht Loth Mandeln abgeschält und fein länglich geschnitten, vier schöne Eiweiß zu Schnee geschlagen, in diese zwölf Loth feingesiebter Zucker, die Mandeln und ein halber Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale gemengt, und solches dann über die Weichseln glatt gestrichen. Hernach stellt man die Schale (gewöhnlich in einem Geschirr, worin etwas Salz ist, damit sie nicht zerspringe) in einen nicht zu warmen Ofen, und bäckt hier die Flamerie von oben zu einer gelben Kruste. — Genießt man gewöhnlich erst den andern Tag, wo dann die Frucht unter der Kruste etwas gesulzt sein wird. — Die Weichseln oder Kirschen kann man auch ungekocht verwenden, und zwar in der Art, wie die Johannisbeeren in folgender Nummer.

1249. Flamerie von Johannisbeeren.

Ein Pfund abgezupfte Johannisbeeren werden mit einem halb Pfund Zucker überstreut und vermengt, die Kruste ganz wie in voriger Nummer bereitet, und das Ganze über Nacht an einen kalten Ort gestellt.

1250. Flamerie von Aprikosen.

Zwölf schöne, reife, noch harte Aprikosen werden geschält und ausgesteint, dann mit sechzehn Loth Zucker, ein wenig Zimmt und den gebrühten, abgezogenen, länglich geschnittenen Kernen eine Viertelstunde zugedeckt gedämpft, aus dem Saft genommen, und in die Schale gelegt. Der Saft wird nun dick eingekocht und über die Frucht gegossen, die ganz gleiche Kruste wie bei Nr. 1248 bereitet, und die Flamerie nach dem Backen kalt gestellt.

1251. Flamerie von Pfirsichen.

Wird ganz nach voriger bereitet, nur nimmt man die Kerne nicht dazu.

1252. Mandelsulz (Blanc manger).

Man wirft ein halb Pfund süße und zehn Stück bittere

Mandeln in siedendes Wasser, und kocht sie auf schnellem Feuer einmal auf; wenn sich die Schale leicht abziehen läßt, werden sie in einen Durchschlag gegossen, schnell abgezogen, und nebenher in frisches Wasser geworfen. Dieß alles muß aber sehr schnell vor sich gehen, damit die Mandeln schön weiß bleiben. Nun stößt man sie ganz fein im Mörser, bespritzt sie während dem Stoßen mit frischem Wasser, damit sie nicht ölig werden, nimmt sie dann in eine Porzellanschüssel, und rührt mit einem silbernen Löffel eine halbe Maß frisches Wasser daran. Hernach wird eine Serviette in frischem Wasser naß gemacht, ausgewunden, und ausgebreitet über eine reine Schüssel gelegt, die angerührten Mandeln in die Serviette gegossen, letztere in der Mitte übereinander gelegt, an beiden Enden zusammengenommen, und von zwei Personen durchgewunden. Die zurückgebliebenen Mandeln werden jetzt wiederholt in den Mörser genommen, noch feiner gestoßen, dann in einer Porzellanschüssel mit einem Schoppen Wasser angerührt, und wie das erste Mal in die Serviette gegossen und durchgewunden. Auf diese Weise hat man drei Schoppen Mandelmilch erhalten. Hiemit wird ein halb Pfund schöner, feingestoßener Zucker so lange verrührt, bis er sich ganz darin aufgelöst hat, alsdann rührt man drei Loth aufgelöste Hausenblase darunter, füllt das Ganze in eine reine Sulzenform ein, und stellt es zum Sulzen an einen kühlen Ort. Nachdem die Mandelsulz fest geworden ist, wird die Form einen Augenblick in heißes Wasser gehalten, dann rein abgewischt, und über die bestimmte Schüssel gestürzt.

1253. Mandelsulz in zwei Farben.

Acht Loth mit einem halben Gläschen Wasser begossene Chocolade wird an einen warmen Ort oder in den warmen Ofen gestellt bis sie weich ist, und sodann mit der Hälfte der vorbeschriebenen fertigen Mandelsulz fein zerdrückt und zart verrührt. Die Hälfte der Chocoladesulz wird nun in eine mit feinem Mandelöl ausgestrichene Sulzenform gegossen (wobei sie

nicht mehr warm, sondern kaum noch laufend sein darf), und dann zum Erkalten gestellt. Nachdem sie fest geworden, gießt man die Hälfte der noch übrigen, beinahe erkalteten Mandelsulz darauf, und stellt es wieder zum Erkalten, nach Festwerden wird die zweite Hälfte der fast gänzlich erkalteten, kaum noch laufenden Chocoladesulz daraufgegossen, und das Ganze nochmals kalt gestellt. Zuletzt kommt der Rest der noch laufenden Mandelsulz darüber, und das Ganze sechs bis acht Stunden an einen kalten Ort, worauf man es auf die bestimmte Platte umstürzt, und sogleich zu Tisch bringt. — Bei einer Form mit Verzierungen werden die Vertiefungen mit Mandelsulz ausgefüllt, ist diese fest geworden, so kommt ein Guß von der Chocoladesulz darüber, und so wird abwechselnd fortgefahren, wie es bereits gesagt ist. In beiden Fällen muß die Sulz ebenmäßig vertheilt werden, damit die Streifen durchgehends die gleiche Breite haben. — Sehr zu beachten ist, daß immer die eingegossene Sulz ganz fest bestanden, bevor man die andere daraufgießt.

1254. Mandelsulz in Tassen oder Bechern.

Von sechs Loth süßen und vier Stück bitteren Mandeln wird nach Nr. 1252 ein Schoppen Mandelmilch bereitet, und darin sechs Loth feiner Zucker aufgelöst. Nun werden vier Eiweiß in einem Kastrol oder Schneekessel mittelst eines Schneebesens so lange geschlagen, bis der Schaum aufsteigen will, und der Schnee nicht steif, sondern dünn und wässerig aussieht, worauf die gezuckerte Mandelmilch dareingegossen und das Ganze auf sehr schwaches Feuer gesetzt wird. Hier läßt man es unter anhaltendem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen so lange, bis sich die Mandelmilch mit dem Schnee glänzend dicklich verbunden hat; alsdann wird die Sulz vom Feuer genommen, in Tassen oder Becher eingefüllt, und nach Erkalten darin zu Tisch gegeben.

1255. Gefüllte Orangen.

Vier schöne, gleichgroße Orangen werden mit einem

kleinen Messerchen da, wo der Stiel gesessen, so weit ausgelöst, daß man, ohne die Frucht zu beschädigen, mit dem kleinen Finger leicht durch die Oeffnung eindringen kann, um das Mark herauszulösen, so wie das inwendige weiße Häutchen, welches sich an der Schale befindet, worauf man die Orangen, damit sie fest werden, eine Viertelstunde in frisches Wasser legt, dann auswäscht und verkehrt auf ein Tuch zum Ablaufen legt. Nun wird in folgender Weise eine Mandelsulz und eine Orangensulz bereitet: Man preßt das ausgelöste Mark der Orangen leicht durch ein dünnes Tüchlein, rührt daran einen Schoppen alten Rheinwein und acht Loth feinen Zucker, setzt das Ganze, welches anderthalb Schoppen betragen muß, auf's Feuer, und schäumt es während dem Aufkochen ab, wo es dann in ein reines Geschirr gegossen wird. Eben so wird von sechs Loth süßen, abgezogenen Mandeln, worunter vier Stück bittere sind, nach Nr. 1252 anderthalb Schoppen Mandelmilch gemacht, und diese mit sechs Loth feinem Zucker versüßt. Hernach werden drei Loth Hausenblase mit anderthalb Schoppen Wasser langsam aufgelöst (Nr. 1790), so daß am Ende noch ein Schoppen bleibt, wovon man die Hälfte in die Orangensulz, die andere Hälfte in die Mandelmilch rührt. So lange sie noch lauwarm ist, wird die Orangensulz mit etwas aufgelöster Cochenille (Nr. 1794, 1795) schön roth gefärbt, und dann zum Erkalten gestellt. Nun stellt man die Orangen gleichmäßig aufrecht auf eine Platte nebeneinander, füllt in eine jede einen Eßlöffel voll von der Mandelsulz ein, und läßt sie fest sulzen, darauf dann anderthalb Eßlöffel voll von der kaum noch laufenden rothen Orangensulz, und sobald diese gleichfalls fest geworden, gießt man zwei Eßlöffel voll von der auch kaum noch laufenden Mandelsulz darüber. So wird abwechslungsweise fortgefahren, bis die Orangen zur Hälfte gefüllt sind. Dann nimmt man auf diese Art wieder ab, bis die Orange ganz voll ist; doch muß jedesmal die Sulz in der Orange fest bestanden sein, ehe man Weiteres daraufgibt. Durch dieses Mehr- und dann Wenigernehmen

der Sulz wird bezweckt, daß die Streifen immer gleichbreit sind, da die Orangen in der Mitte den größten Umfang haben. Zuletzt läßt man die Orangen noch drei bis vier Stunden, oft auch über Nacht, stehen, damit sie sich ganz fest sulzen. Nach dieser Zeit werden sie rein abgewischt, und jede mit einem scharfen, dünnen Messer in vier Theile verschnitten, welche man zierlich auf eine mit Orangenblättern bedeckte Glasschale legt. — Während dem Einfüllen der Sulz in die Früchte muß dieselbe, damit sie nicht stocke, sondern fortwährend laufend bleibe, immer wieder in ein Geschirr, worin lauwarmes Wasser ist, gestellt werden, da das Sulzen der Orangen nur an einem kalten Ort geschehen kann; auch dürfen letztere während dem Sulzen nicht von der Stelle gerückt werden. — Sollten die Orangen beim Auslösen des Marks bei aller Sorgfalt doch einen Riß bekommen, so wird solcher von außen mit Mehlkleister vermacht, welchen man vor dem Verschneiden der Orange rein abwischt.

Süße Geléen (Sulzen).

a) Geléen von Hausenblase.

1256. Zitronengelée.

Drei und ein halb Loth sehr feine, durchsichtige Hausenblase wird gewaschen, mit drei Schoppen Wasser in einem reinen Geschirr zum Feuer gestellt und zum Kochen gebracht, und dann etwas zurückgestellt, damit sie immer gleichmäßig langsam kochen könne. Den beim Kochen sich sammelnden Schaum nimmt man mit einem Silberlöffel ab, und gießt von Zeit zu Zeit einen Eßlöffel kaltes Wasser hinein, wo dann bei wiederbeginnendem Kochen ein leichter Schaum aufsteigt, der sogleich abgenommen werden muß. Hat die Hausenblase eine halbe Stunde so gekocht, so kommt achtzehn Loth

vom feinsten weißen Zucker dazu, und das Geschirr wird etwas näher zum Feuer gestellt, wo nun bei wieder anfangendem Kochen nochmals Schaum aufsteigt, den man sogleich leicht abnimmt. Das Ganze wird jetzt noch ein paarmal mit einigen Eßlöffeln kaltem Wasser abgeschreckt, bis es eine wasserklare Helle erhalten hat und eine gute halbe Maß beträgt, worauf es bei Seite gestellt und bedeckt wird, bis es etwas erkaltet ist; doch darf es nicht ganz erkalten, indem es sonst vor der Zeit sulzen würde. Hernach preßt man fünf saftige Zitronen leicht in ein Geschirr aus, macht eine Düte von Schrenzpapier, und steckt diese in einen Trichter, welchen man auf ein Glas steckt und den Saft in die Düte gießt, damit derselbe langsam hell durchlaufe. Die Zitronenschalen werden sehr fein abgeschnitten und in ein reines Glas gelegt, worin anderthalb Schoppen warmes Wasser ist, und dieses zugedeckt bei Seite gestellt. Ist die aufgelöste Hausenblase bereits kalt, so wird eine reine Serviette in lauem Wasser naß gemacht, solche über eine Schüssel gebreitet, und die Hausenblase dareingeschüttet, eben so das Zitronenwasser. Alsdann wird das Tuch von der Schüssel abgenommen, der helle Zitronensaft mit einem Silberlöffel in die Gelée gemengt, diese nun in Geléegläser oder in eine Geléeform gegossen, und zum Sulzen an einen kalten Ort auf Eis gestellt. Beim Anrichten taucht man die Form schnell in heißes Wasser, und trocknet sie eben so schnell mit einem Tuche ab, legt dann die bestimmte Platte darüber, stürzt das Ganze schnell um, und nimmt die Form behutsam ab. Ist die Gelée in Gläser eingefüllt, so werden diese abgewischt und auf eine Platte, worüber eine Serviette gebreitet ist, gestellt.

1257. Orangengelée.

Vier Orangen und zwei Zitronen werden leicht ausgepreßt, der Saft durch ein naßgemachtes Tuch in ein Glas gegossen, und zugedeckt über Nacht stehen gelassen. Dann schneidet man die Schalen der vier Orangen und zwei Zitronen

leicht ab, legt solche in ein Glas, gießt anderthalb Schoppen heißes Wasser darüber, und läßt sie zugedeckt eine halbe Stunde stehen. Im Uebrigen wird die Gelée ganz wie vorige bereitet und beendet. — Wird gerne röthlich gefärbt, wobei dann einige Tropfen klare Cochenille vor dem Einfüllen daruntergemengt werden.

1258. Punschgelée.

Es wird von zwei Zitronen und zwei Orangen die Schale fein abgeschnitten und in ein Glas gethan, anderthalb Schoppen heißes Wasser darangegossen, und dieß zugedeckt zusammen bei Seite gestellt, dann der Saft der beiden Zitronen und Orangen behutsam ausgepreßt, und durch Schrenzpapier filtrirt wie bei der Zitronengelée (Nr. 1256). Während letzterer langsam durchläuft, werden drei und ein halb Loth feine Hausenblase und drei Viertelpfund Zucker ganz wie bei der Zitronengelée aufgelöst, nach Erkalten der Hausenblase eine Serviette über eine Schüssel gelegt, die Hausenblase dareingegossen und hierauf das Geruchwasser, nämlich das Wasser der Zitronen und Orangen. Ist Alles durchgelaufen, so wird das Tuch hinweggenommen, der helle, filtrirte Saft der Früchte und vier Eßlöffel guter Rum dareingemengt, und die Gelée in die dazu bestimmten Gläser oder in die Form gegossen und zum Sulzen kalt gestellt. Beim Anrichten wird der Model in heißes Wasser getaucht, schnell abgetrocknet und über die Schüssel gestürzt.

Anmerkung. Da die geistigen Geléen schwerer sulzen, so ist es gut, namentlich im Sommer, wenn man ein halb Loth Hausenblase mehr nimmt, oder man nimmt weniger Geruchwasser, bereitet also nur einen Schoppen statt anderthalb.

1259. Theegelée.

Drei und ein halb Loth Hausenblase und zwanzig Loth Zucker wird nach Nr. 1256 aufgelöst und geklärt, dann ein Tuch über die Schüssel gebreitet und das Aufgelöste durchgegossen. Unterdeß gießt man zwei Loth Thee in einer Theekanne mit anderthalb Schoppen kochendem Wasser an, stellt es zugedeckt eine Viertelstunde an einen warmen Ort, und gießt es

nun ebenfalls durch das Tuch zum Andern in die Schüssel. Hernach wird das Tuch abgenommen, und noch sechs Eßlöffel gutes feines Kirschwasser und der durch Schrenzpapier filtrirte klare Saft von zwei Zitronen unter das Uebrige gemengt, worauf man die Gelée in die Form oder in Gläser einfüllt und zum Sulzen an einen kalten Ort stellt. Beim Anrichten wird die Form einen Augenblick in heißes Wasser getaucht, dann schnell abgetrocknet, über die Schüssel gestürzt, und aufgetragen.

1260. Vanillegelée.

Drei und ein halb Loth Hausenblase und zwanzig Loth Zucker wird nach Nr. 1256 aufgelöst und geklärt, so daß das Geklärte anderthalb Schoppen beträgt, und dieses dann zum Erkalten gestellt. Hernach wird eine halbe Maß Wasser in einem reinen Pfännchen kochend gemacht, und hierein zwei fingerlange Stengelchen Vanille verschnitten, solche einigemal damit überkocht, und dieß zugedeckt bei Seite gestellt, daß es ein wenig erkalte. Unterdeß preßt man zwei saftige Zitronen aus, und filtrirt den Saft durch Schrenzpapier wie bei Nr. 1256. Nun wird eine in lauem Wasser naßgemachte Serviette über eine Porzellanschüssel gebreitet, und hiedurch zuerst die inzwischen erkaltete aufgelöste Hausenblase und sodann das Vanillewasser gegossen, worauf man das Tuch abnimmt, den durch Schrenzpapier filtrirten Saft und einen Viertelschoppen Kirschwasser daruntermengt, die Sulz noch mit einigen Tropfen Cochenille röthlich färbt, und hernach in die Form oder in Gläser einfüllt und zum Sulzen kalt stellt. Das Anrichten ist wie bei den vorigen Nummern. — Kann man auch mit Vanilleliqueur bereiten, wovon dann ein Viertelschoppen dabei verwendet wird. Das Vanillewasser bleibt in diesem Falle weg, dagegen muß man, um das gleiche Quantum Sulz zu erhalten, bei dem Auflösen der Hausenblase einen Schoppen Wasser mehr nehmen. Das Färben mit Cochenille hat wie bei der andern Bereitungsart zu geschehen.

1261. Gelée von Maraskino.

Drei und ein halb Loth Hausenblase und zwanzig Loth Zucker wird wie bei Nr. 1256 aufgelöst und geklärt, nur muß man einen Schoppen Wasser beim Auflösen mehr nehmen, um das bestimmte Quantum zu bekommen. Ist die aufgelöste Hausenblase etwas erkaltet, so wird ein Tuch über eine Schüssel gebreitet, und die Hausenblase durchgegossen, wo man das Tuch dann abnimmt und einen Viertelschoppen feinen Maraskino nebst dem durch Schrenzpapier filtrirten Saft von zwei Zitronen in das Andere mengt, das Ganze in den Model oder in Gläser füllt, und zum Sulzen an einen kalten Ort stellt. Sobald die Gelée fest bestanden, wird die Form einen Augenblick in heißes Wasser getaucht, schnell abgetrocknet, und nun über die dazu bestimmte Schüssel umgestürzt.

1262. Gelée von Rheinwein.

Drei und ein halb Loth Hausenblase wird mit drei Viertelpfund Zucker nach Nr. 1256 geklärt, dann die fein abgeschälte Schale von zwei Zitronen dareingegeben, und dieß bedeckt zum Erkalten gestellt. Unterdeß wird der Saft von zwei Zitronen nach Nr. 1256 durch Schrenzpapier filtrirt, die erkaltete Hausenblase durch ein Tuch in eine Schüssel gegossen, darunter, nachdem das Tuch hinweggenommen, noch eine halbe Maß alter guter Rheinwein und der filtrirte klare Saft der zwei Zitronen gemengt, die Gelée nach Nr. 1256 eingefüllt, zum Sulzen kalt gestellt, und wie dort beschrieben angerichtet.

1263. Erdbeergelée.

Ein Pfund reife Erdbeeren werden in eine Schüssel gethan, darüber ein Viertelpfund Zucker, welcher in einer halben Maß Wasser aufgekocht und abgeschäumt wurde, gegossen, und dieß zugedeckt über Nacht stehen gelassen. Den folgenden Tag wird drei und ein halb Loth Hausenblase und zwölf Loth Zucker wie bei Nr. 1256 angegeben aufgelöst und geklärt, und solches durch eine naßgemachte, über eine Schüssel gebreitete Serviette gegossen. Nun gießt man die Erdbeeren in dieselbe

Serviette, bindet letztere, nachdem man sie an allen vier Enden in die Höhe gehoben, zusammen, und hängt solche dann in der Art auf, daß die Schüssel mit der geklärten Hausenblase genau darunterzustehen kommt, damit der Saft der Erdbeeren ganz klar dareinlaufe, wobei aber letztere nicht im mindesten gedrückt oder gepreßt werden dürfen, weil sonst die Gelée gleich trübe würde. Sind sie gänzlich darein abgelaufen, so wird noch der durch Schrenzpapier filtrirte klare Saft von zwei Zitronen, einige Tropfen Cochenille und einige Eßlöffel Kirschwasser dareingemengt, das Ganze jetzt in die Geléegläser eingefüllt und zum Sulzen kalt gestellt. Beim Anrichten wischt man die Gläser rein ab, und stellt dieselben auf eine mit einer Serviette bedeckte Platte.

1264. Himbeergelée.

Wird ganz wie vorige bereitet, nur nimmt man Himbeeren anstatt Erdbeeren, und es bleibt das Kirschwasser und die Cochenille weg.

1265. Johannisbeergelée.

Ein Pfund recht reife Johannisbeeren werden in eine Schüssel genommen, etwas zerdrückt, und sodann durch ein starkes Tuch gepreßt, wobei es zwei Personen sein müssen, um den Saft recht auswinden zu können. Dieser Saft wird mehreremal durch einen reinen Filzhut oder durch ein doppelt gelegtes, über einen Stuhl gespanntes Tuch gegossen, bis er hell durchläuft. Inzwischen werden drei Loth Hausenblase und zwanzig Loth Zucker aufgelöst wie bei Nr. 1256, darein, nachdem es durch die Serviette gelaufen und letztere von der Schüssel abgenommen, der filtrirte Johannisbeersaft gemengt, die Gelée in Gläser eingefüllt, zum Sulzen an einen kalten Ort gestellt, und wie vorige servirt.

1266. Veilchengelée.

Man pflückt vor Sonnenaufgang, weil sie da den stärksten Geruch haben, so viel Veilchen, daß deren abge-

zupfte Blätter ein gutes Loth wiegen, legt letztere in eine Porzellanschüssel, gießt darüber siedend acht Loth mit einer halben Maß Wasser aufgekochten und abgeschäumten Zucker, und läßt dieß über Nacht zugedeckt stehen. Nun werden drei Loth Hausenblase und sechzehn Loth Zucker aufgelöst und geklärt wie bei der Zitronengelée Nr. 1256, und zum Auskühlen bedeckt bei Seite gestellt. Unterdeß wird der Saft von fünf bis sechs Zitronen leicht ausgepreßt, und durch Schrenzpapier filtrirt wie bei Nr. 1256, dann eine Serviette über die Schüssel gelegt, und darein die noch warme, aufgelöste Hausenblase gegossen und hernach das Veilchenwasser, dabei Acht habend, daß das Ganze nur durchlaufe. Zuletzt nimmt man die Serviette ab, mengt in das Durchgelaufene noch den klaren Zitronensaft und einige Tropfen Cochenille, füllt die Gelée in Gläser ein, und stellt sie zum Sulzen an einen kalten Ort.

Anmerkung. Bei dieser Blumengelée, so wie auch bei den Obstgeléen, darf nur ein silberner Löffel gebraucht werden, denn die Farbe würde schillernd, wenn ein zinnerner oder verzinnter Löffel dazu genommen würde.

1267. Gelée mit Früchten.

Man braucht hiezu zwei runde Formen von verschiedener Größe, welche der Auflaufform ähnlich sind, die größere ungefähr sechs Zoll weit und vier Zoll hoch, die zweite drei Zoll in der Weite und vier Zoll in der Höhe. Es wird nun die größere Form an einen kalten Ort gestellt und darein dann die kleinere, doch ganz egal in die Mitte, hernach wird mit einer beliebigen Gelée, die jedoch keine Farbe haben darf und bereits gänzlich erkaltet ist, die äußere Form bis an den Rand angefüllt, und während dieses sulzt, werden veredelte schöne große weiße Erdbeeren, weiße und rothe Himbeeren, und schöne in Träubchen gelassene weiße, rothe und schwarze Johannisbeeren, von jeder dieser Früchte gleichviel, hergerichtet. Ist die Gelée fest bestanden, so wird die kleinere Form mit warmem Wasser vollgefüllt und damit dann aus der Gelée ge-

hoben, was aber augenblicklich geschehen muß, weil durch einiges Verzögern zu viel Gelée zergehen würde. Nun wird die entstandene leere Mitte mit den hergerichteten Früchten vollgefüllt, die noch vorhandene Gelée halb erkaltet und kaum noch laufend gleichmäßig darüber gegossen, und so das Ganze ruhig stehen gelassen, bis es durch und durch gesulzt und fest geworden ist, wo man die Gelée sodann nach Nr. 1256 anrichtet und servirt. — Die ganze Bereitung muß an einem kalten Ort geschehen.

1268. Erdbeergelée auf englische Art.

In eine Form wird halbfingerdick von einer beliebigen süßen klaren Gelée eingegossen, und solche an einen kalten Ort zum Sulzen gestellt. Nun ordnet man von den schönsten Erdbeeren ein beliebiges Beleg auf die bestandene Gelée, und bespritzt solche mit halb erkalteter, damit sie gut ansulzen können, alsdann wird von der halb erkalteten Gelée darübergegossen, so daß die Erdbeeren gänzlich davon bedeckt sind, und dieß hernach zum Sulzen wieder kalt gestellt. Ist es wieder gut gesulzt, so wird neuerdings eine Lage Erdbeeren eingelegt, solche auf dieselbe Art besprengt, und, nachdem Alles fest angesulzt, wieder mit halb erkalteter Gelée aufgegossen, wobei der Model gefüllt sein sollte. Sollte letzteres nicht der Fall sein, so bringt man obiges Verfahren noch einmal in Anwendung. Wenn die Gelée dann gänzlich gesulzt ist, wird sie nach Nr. 1256 umgestürzt und servirt.

1269. Früchte in Gelée.

Hiezu kann man wie bei voriger Nummer jede beliebige süße Gelée verwenden, nur nimmt man, statt Erdbeeren, verschiedene eingemachte oder frische Früchte dazu, in letzterm Falle auch feine grüne Blättchen.

Anmerkung. Obstgeléen sind immer wo möglich in Gläser einzufüllen, da sie in einer verzinnten Form schillern würden. In Ermangelung von Gläsern füllt man solche in Becher oder Tassen, welche man dann beim Anrichten in warmes Wasser taucht, rein abwischt, und auf die bestimmte Platte umstürzt.

Die Geléen von Hausenblase sind die feinsten und besten, aber

auch die kostspieligsten, daher werden die Geléen öfters, wie nachstehend beschrieben, von Kälber- und Schwartenstand, auch von Gélatine bereitet.

b) Geléen von Kälberstand.

1270. Weingelée auf englische Art.

Sechs bis acht rein geputzte, von den Rohrbeinen abgezogene Kälberfüße werden klein verhauen und rein gewaschen, in ein Kastrol gebracht, und so viel gewöhnlicher weißer, jedoch alter Wein darangegossen, bis es darüber geht, worauf man sie, nachdem sie gut abgeschäumt sind, vier bis fünf Stunden langsam kochen läßt, so, daß ungefähr noch eine Maß Brühe daran ist. Nach dieser Zeit wird letztere durch's Sieb in eine irdene Schüssel gegossen, und in den Keller gestellt. Ist die Gelée fest bestanden, so wird sie mit einem Blechlöffel abgefettet, bis auf den Bodensatz in ein reines Kochgeschirr gebracht, dann nebst vier verklopften Eiern, drei Viertelpfund verklopftem Zucker, der fein abgeschälten Schale von zwei Zitronen, dem Saft von vier Zitronen, einem Stengelchen Zimmt und einer halben Maß gutem alten Rheinwein auf dem Feuer wie die Fleischsulz (Nr. 1131) geklärt, bei beginnendem Kochen augenblicklich zurückgestellt, genau bedeckt, und ganz wie jene, nachdem sie sich geschieden hat, durch eine aufgespannte reine Serviette oder durch einen Filtrirbeutel geklärt. Wenn die ganze Gelée krystallhell durchgelaufen, wird sie in eine Geléeform oder in dazu bestimmte Gläser eingefüllt, und an einen kühlen Ort gestellt, beim Anrichten dann die Form einen Augenblick in warmes Wasser gehalten, hernach schnell abgetrocknet, die Gelée behutsam in die Mitte der dazu bestimmten Platte umgestürzt, und zu Tisch gegeben. Wird die Gelée in Gläser eingefüllt, so wischt man diese beim Serviren rein ab, und stellt sie auf eine mit einer Serviette bedeckte Platte, indem man für jede Person ein Glas bestimmt.

1271. Zitronengelée von Kälberstand.

Vier bis sechs Kälberfüße werden von den Rohrbeinen

befreit (s. vorige Nummer), dann verhauen, gewaschen und mit so viel Wasser zum Feuer gesetzt, daß es handhoch darübersteht, so zum Kochen gebracht, fleißig abgeschäumt, und das Kastrol nun etwas vom Feuer zurückgezogen, worauf das im Kastrol Befindliche drei bis vier Stunden langsam ruhig bis zur Hälfte herab einkochen muß. Es wird jetzt durch ein Tuch geseiht und zum Erkalten gestellt, sodann das oben bestandene Fett rein abgenommen, und das Uebrige bis auf den Bodensatz in ein kleineres Kastrol gebracht nebst dem Saft von sechs Zitronen, der leicht abgeschnittenen Schale von drei Zitronen und drei Viertelpfund gebröckeltem Zucker. Nun werden vier Eiweiß mit einem Viertelschoppen Wasser zu nicht zu festem Schnee geschlagen, dieser in das Kastrol gethan und mit dem Kälberstand verrührt, das Kastrol dann sogleich auf's Feuer genommen, unter fortwährendem Rühren die Gelée einigemal aufgekocht, und hernach zugedeckt eine halbe Stunde an einen warmen Ort gestellt, auf daß sie sich scheide und zusammenziehe. Unterdeß wird eine Serviette, wie bei voriger Nummer, über einen umgekehrten Stuhl aufgespannt oder ein reiner, geruchloser, dichter Filzhut aufgehängt, und in diesen oder in die Serviette die Gelée etlichemal aufgegossen, bis sie ganz klar abläuft, worauf sie in den Model eingefüllt, und zum Sulzen kalt gestellt wird. Das Anrichten geschieht wie bei voriger Nummer. — Beim Einfüllen muß die ganze Gelée drei Schoppen betragen, es ist daher zwei Schoppen Kälberstand nothwendig.

1272. Orangengelée.

Bereitet man ganz nach voriger Nummer, nur wird dabei der Saft von vier Orangen und die leicht abgeschnittene Schale derselben, so wie der Saft von blos zwei Zitronen verwendet. Vor dem Einfüllen der Gelée in die Form gibt man einige Tropfen Cochenille dazu.

1273. Punschgelée.

Wird wie Nr. 1271 bereitet. Man verwendet dazu

zwei Schoppen Kälberstand, drei Viertelpfund Zucker, den Saft von zwei Zitronen und von zwei Orangen, so wie die fein abgeschnittene Schale der beiden Früchte. Vor dem Einfüllen wird ein Viertelschoppen Arak daruntergemengt.

1274. Theegelée.

Der Kälberstand wird wie bei Nr. 1271 bereitet, und muß zwei und einen halben Schoppen betragen. Vor dem Klären kommt zwanzig Loth Zucker, der Saft von zwei Zitronen und ein großer Theelöffel grüner Perlenthee dazu. Nach dem Klären mengt man vier Eßlöffel Kirschwasser und einige Tropfen Cochenille darein, füllt die Gelée dann in die Form, und stellt sie zum Sulzen an einen kalten Ort.

1275. Gelée von Maraskino.

In eine halbe Maß guten Kälberstand wird der Saft von zwei Zitronen und zwanzig Loth Zucker gethan, dieß auf das Feuer gestellt und mit Eiweiß geklärt (s. Nr. 1271). Ist Alles rein durchgelaufen, so wird ein Viertelschoppen vom feinsten Maraskino dareingemengt, die Gelée nun in den Model oder in Gläser eingefüllt, und zum Sulzen kalt gestellt.

1276. Vanillegelée.

Man schneidet ein fingerlanges, schönes Stengelchen Vanille in kleinere Stücke, und legt diese in ein reines kleines Kastrol oder sonstiges kleines Kochgeschirr, wo man anderthalb Schoppen kochendes Wasser darübergießt und es dann gut bedeckt an einen warmen Ort stellt. Nun wird ein Schoppen dicker eingekochter Kälberstand, der Saft von zwei Zitronen und zwanzig Loth Zucker nebst dem Vanillewasser, ohne die Vanille zu entfernen, zusammen in ein Kastrol genommen, und auf dem Feuer mit Eiweiß geklärt, wie bei der Zitronengelée (Nr. 1271) beschrieben ist. Vor dem Einfüllen der Gelée in den Model wird sie mit einigen Tropfen Cochenille röthlich gefärbt. Die übrige Bereitungsart ist wie bei Nr. 1271.

Anmerkung. Bei dieser und den folgenden Geléen, die Erd-

beergelée ausgenommen, muß der Kälberstand um einen guten Theil dicker eingekocht sein, weil er durch das Geruchwasser, den Wein oder durch die Obstsäfte sehr verdünnt wird.

1277. Gelée von Rheinwein.

In einen Schoppen dicker eingekochten Kälberstand (s. Anmerkung zu voriger Nummer) wird drei Viertelpfund Zucker und der Saft von zwei Zitronen nebst der leicht abgeschälten Schale gegeben, dieses nun auf dem Feuer geklärt und durchgegossen wie bei Nr. 1271. Alsdann mengt man in den durchgelaufenen klaren Stand eine gute halbe Maß alten Rheinwein, und stellt die Gelée, nachdem sie in die Form oder in Gläser gegossen ist, an einen kalten Ort zum Sulzen.

1278. Erdbeergelée.

Ein Pfund reife Erdbeeren werden in eine Schüssel gethan, darüber drei Viertelpfund Zucker, welcher in einer halben Maß Wasser aufgekocht und gut abgeschäumt wurde, gegossen, und dieß zugedeckt über Nacht stehen gelassen. Den folgenden Tag wird eine naßgemachte Serviette über eine Schüssel gebreitet, die Erdbeeren dareingegossen, jene dann an allen vier Enden in die Höhe gehoben, zusammengebunden, und so aufgehängt, daß der Saft der Erdbeeren ganz klar in die Schüssel läuft. Das durchgelaufene Erdbeerwasser wird nun nebst dem filtrirten Saft von zwei Zitronen unter einen Schoppen geklärten Kälberstand gemengt, vor dem Einfüllen in die Gläser vier Eßlöffel Kirschwasser und einige Tropfen Cochenille dazugegeben, und die Gelée wie vorige servirt.

1279. Himbeergelée.

Ein Pfund frische, reife Himbeeren werden in eine Schüssel gethan, zerdrückt über Nacht stehen gelassen, und am andern Tag durch ein starkes Tuch gewunden, der durchgepreßte Saft dann nebst dem Saft von zwei Zitronen und zwanzig Loth gebröckeltem Zucker zu einem Schoppen dicker eingekochtem Kälberstand gegeben, und die Gelée nach Nr. 1271 geklärt und beendet.

1280. Johannisbeergelée.

Ein Pfund recht reife Johannisbeeren werden in einer Schüssel ein wenig zerdrückt und durch ein starkes Tuch gewunden, der durchgepreßte Saft nebst drei Viertelpfund Zucker zu einem Schoppen Kälberstand gethan, und dieses nun auf dem Feuer aufgekocht und eine Viertelstunde bei Seite gestellt. Dann wird die Gelée nach Nr. 1271 durchgegossen, eingefüllt, und zum Sulzen an einen kalten Ort gebracht.

1281. Veilchengelée.

Von den vor Sonnenaufgang gesammelten Veilchen werden die Blätter abgezupft, ein Loth derselben mit anderthalb Schoppen kochendem Wasser überbrüht, dann zugedeckt eine halbe Stunde bei Seite gestellt und durch ein Sieb gegossen. Hernach wird ein Schoppen Kälberstand, drei Viertelpfund Zucker, der Saft von sechs Zitronen und das Veilchenwasser zusammen auf's Feuer genommen, und mit Eiweiß wie bei der Zitronengelée (Nr. 1271) geklärt und durchgegossen. Zuletzt mengt man einige Tropfen aufgelöste Cochenille darunter, damit die Gelée ein zartes Roth erhalte, füllt solche nun in Gläser ein, und stellt sie zum Sulzen an einen kalten Ort.

1282. Gelée mit Früchten.
1283. Erdbeergelée auf englische Art.
1284. Früchte in Gelée.

Bereitet man ganz nach Nr. 1267, 1268, 1269, nur verwendet man, statt Hausenblase, Kälberstand dazu.

c) Geléen von Schwartenstand.

1285.

Alle vorhergehenden Geléen von Kälberstand kann man ohne Unterschied auch von Schwartenstand bereiten. Zu einer halben Maß Stand wird dreiviertel- bis ein Pfund Schweineschwarten gerechnet, welche man von allem Fett befreit, gut wäscht, und nun mit so viel kaltem Wasser zum Feuer stellt, daß es eine Handhoch darüber geht. Beim Aufkochen schäumt

man fleißig ab. Wirft sich nicht der geringste Schaum mehr auf, so zieht man es vom starken Feuer zurück, und läßt es noch langsam vier bis fünf Stunden bis zur Hälfte herunter einkochen. Nun wird das Ganze durch ein Tuch geseiht und über Nacht zum Bestehen an einen kalten Ort gebracht, alsdann das oben befindliche Fett rein abgenommen, der Stand bis auf den Satz in die Schüssel gethan, mit vier Eiweiß, dem Saft einer Zitrone und einem Glas Wein auf's Feuer genommen, und wie bei dem Kälberstand (Nr. 1271) beschrieben, geklärt und verwendet.

d). Geléen von Gélatine.

1286. Zitronengelée von Gélatine.

Um eine gewöhnliche Form voll zu bekommen, wird vier Loth Gélatine genommen, gewaschen und mit drei Schoppen Wasser zum Feuer gesetzt, wo sie bei langsamem Kochen nach einer halben Stunde aufgelöst und ganz zergangen sein muß. Jetzt preßt man sechs Zitronen aus und schneidet von vier derselben die Schalen fein ab. Diese so wie der Zitronensaft und noch drei Viertelpfund Zucker werden in die aufgelöste Gélatine gethan, und vier mit einem Viertelschoppen Wasser gut verklopfte Eiweiß daruntergemengt, worauf man das Kastrol auf's Feuer nimmt, die Gelée während langsamem Rühren einigemal aufkochen läßt, dann gut bedeckt, und eine Viertelstunde an einen ziemlich warmen Ort stellt, damit sie sich zusammenziehe. Sie wird nun wie alle vorhergehenden durch eine aufgespannte Serviette oder einen Filzhut gegossen, dann halb erkaltet in die Form oder in Gläser eingefüllt, und zum Sulzen kalt gestellt.

Anmerkung. Auf diese Art kann man von Gélatine alle jene Geléen bereiten, welche Nr. 1271—1284 als von Kälberstand bereitet beschrieben sind; es ist ganz dasselbe Verhältniß und die nämliche Behandlung. Bei der Früchte-, der Veilchen- und Rheinweingelée, wo der Kälberstand dicker eingekocht sein muß, darf jedoch zum Auflösen der Gélatine nur eine halbe Maß Wasser genommen werden.

1287. Geschlagene Gelée.

Bereitet man nur in dem Falle, wenn eine von den

vorhergehenden Geléen nicht ganz klar ist, oder auch von übriggebliebenen. Die betreffende Gelée wird zerlassen, in einer tiefen Schüssel an einen kühlen Ort gestellt bis sie anfängt zu sulzen, und dann mittelst einer hölzernen Schneeruthe so lange geschlagen, bis sie sich verdickt und glänzend weiß aussieht, worauf sie sogleich in die mit Mandelöl bestrichene Form eingegossen, zum Sulzen an einen kalten Ort gebracht und alsdann auf die bestimmte Platte umgestürzt wird.

Hefenbackwerk.

1288. Mandelgogelhopfen.

Ein halb Pfund Butter wird leicht gerührt, darunter anderthalb Vierling gebrühte, abgezogene, feingewiegte Mandeln, zehn Eier, ein halber Schoppen laue Milch, ein Pfund feines Mehl, vier Eßlöffel dicke Hefe, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und ein halber Kaffeelöffel Salz gut gemengt, dieß zusammen abgeklopft, und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Hat der Teig sich gehörig gehoben, so wird anderthalb Vierling Zucker dareingethan, der Teig mit dem Kochlöffel stark abgeschlagen, sodann in eine gut mit Butter bestrichene Gogelhopfenform etwas über halbvoll eingefüllt, und letztere an einen lauwarmen Ort gestellt, wo man den Teig so hoch aufgehen läßt, bis er dem Rande der Form gleich ist. Hernach bestreicht man denselben mit verklopften Eiern, bäckt den Gogelhopfen ungefähr eine Stunde im Backofen zu schöner rothbrauner Farbe, nimmt ihn nun heraus, stürzt ihn über ein umgekehrtes Sieb bis er kalt geworden, dann auf die bestimmte Platte, und bestreut ihn nach einigem Abkühlen mit feinem Zucker.

1289. Mandelgogelhopfen auf andere Art.

Man rührt zwölf Loth Butter schaumig ab, und rührt damit abwechselnd drei Eier und fünf Eßlöffel Mehl. Unterdeß werden zehn Loth mit einem Ei feingestoßene Man-

deln mit nicht ganz einem Schoppen lauer Milch glatt angerührt, dann ein stark gewogenes Pfund feines, gesiebtes Mehl in eine Schüssel genommen und mit obiger Mandelmilch angerührt, obige abgerührte Butter und drei Eßlöffel Hefe dazugegeben, und der Teig tüchtig abgeschlagen, worauf man ihn an einen warmen Ort zum Aufgehen stellt. Hat er sich gehörig gehoben, so wird zwölf Loth Zucker und ein halber Kaffeelöffel Salz beigefügt, der Teig noch gut abgeklopft und in ein butterbestrichenes Geschirr gut zur Hälfte eingefüllt, und dieses, mit einem Tuch bedeckt, zur Wärme gestellt, bis der Gogelhopfen so hoch aufgegangen ist, daß er der Höhe der Form gleichsteht. Man bäckt denselben nun eine Stunde in mittelheißem Ofen, stürzt ihn dann auf eine Platte um, und bestreut ihn mit Zucker.

1290. Kaisergogelhopfen.

In einer Schüssel wird ein halb Pfund frische Butter leicht schaumig doch gleichmäßig abgerührt, dann rührt man acht Eier und drei Viertelpfund feingesiebtes Mehl darein, doch so, daß immer nur ein Ei und ein guter Eßlöffel Mehl dareingegeben und gut abgerührt wird, bevor ein zweiter dazukommt. Nun wird ein Viertelpfund gestoßener Zucker, ein Viertelpfund abgezogene, mit einem Ei feingestoßene Mandeln, sechs Loth große und eben so viel kleine gewaschene Weinbeeren, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, ein Kaffeelöffel Salz, vier Eßlöffel gute dicke Bierhefe und ein halber Schoppen Milch dazugegeben, und dieses alles recht gut durchgerührt und abgeschlagen. Alsdann streicht man eine Bundform oder einen andern Model mit Schmalz aus, bestäubt solche durch's Sieb mit Mehl oder feinem Zucker, und füllt nun die Masse darein, doch so, daß der Model stark über die Hälfte angefüllt ist, wo er dann so lange an einen warmen Ort gestellt wird, bis der Gogelhopfen gleichhoch mit dem Formrande ist. Er wird jetzt mit Ei bestrichen und in mittelheißem Ofen zu gelbbrauner Farbe gebacken, hernach über ein Sieb umgestürzt, nach gänzlichem Auskühlen auf die bestimmte Platte gelegt, und mit Zucker überstäubt servirt.

1291. Bisquitgogelhopfen.

In ein halb Pfund leicht gerührte Butter werden zehn Eier, eines um das andere und jedes mit einem Eßlöffel Mehl, gerührt, so, daß man dabei drei Viertelpfund Mehl aufbraucht, nun drei Eßlöffel Zucker und ein kleiner Kaffeelöffel Salz beigefügt, die Masse eine Stunde gerührt, zuletzt vier Eßlöffel gute, dicke Hefe daruntergemengt, und solches in eine dick mit Butter bestrichene Form, worein zwei Loth abgezogene, halbirte Mandeln ringsherum gleichmäßig eingedrückt und die hernach mit Zucker ausgestreut wurde, eingefüllt, doch so, daß ein Drittel des Raumes leer bleibt. Alsdann läßt man das Ganze bei gelinder Wärme gehörig aufgehen, bringt es in einen mittelheißen Backofen, und bäckt den Gogelhopfen dreiviertel bis eine Stunde zu schöner Farbe, worauf er auf ein Sieb umgestürzt und nach einigem Erkalten auf die bestimmte Platte gebracht wird. — Gibt man vorzüglich zum Thee.

1292. Gewöhnlicher Gogelhopfen.

In eine Schüssel gebe man zwei Schoppen lauwarme Milch und drei Eßlöffel Hefe, rühre so viel gesiebtes Mehl darein, daß es einen etwas dicken Teig gibt, und stelle die Schüssel, mit einem Tuche bedeckt, an einen lauwarmen Ort. Ist der Teig gehörig aufgegangen, so gebe man zwölf Loth leicht gerührte Butter, zwei Eier, sechs Loth ausgekernte große und eben so viel rein belesene kleine Weinbeeren, die feingewiegte Schale einer Zitrone, ein wenig Salz, zwölf Loth Zucker und so viel Mehl darein, daß der Teig beim Neigen der Schüssel nur langsam auf die Seite läuft, schlage diesen dann mit einem Kochlöffel so lange ab, bis er ganz glatt ist und von letzterm sich loslöst, fülle denselben in eine gut mit Butter bestrichene Form ein, und beende den Gogelhopfen nach Nr. 1288.

1293. Kleine Mandelgogelhopfen.

1294. Kleine Mandelgogelhopfen auf andere Art.

1295. Kleine Kaisergogelhopfen.

1296. Kleine Bisquitgogelhopfen.

1297. Kleine gewöhnliche Gogelhopfen.

Werden ganz aus den in Nr. 1288—1292 beschriebenen Massen bereitet, nur nimmt man hiezu kleine Förmchen in der Größe oberer großer Kaffeetassen, bestreicht solche gut mit Butter, streut sie gut mit Zucker aus, und füllt sie etwas mehr als zur Hälfte ein. Dann läßt man den Teig in den Förmchen an einem warmen Ort gehörig aufgehen, bestreicht ihn mit Ei, streut gewiegte Mandeln und Zucker darüber, und bäckt die Gogelhopfen, die Förmchen auf ein Blech nebeneinander gestellt, in gutem Ofen schön rothbraun.

1298. Bagagebütten.

Für drei Kreuzer Schild- (Semmel-) Teig wird in kleine Stückchen verzupft, diese mit einem Ei ganz glatt gerührt, was längere Zeit erfordert, hieran nach und nach noch fünf Eier, zwölf Loth Zucker, drei Viertelpfund leicht gerührte Butter, die feingewiegte Schale einer Zitrone, etwas Salz, ein Pfund feingesiebtes Mehl und ein Schoppen laue Milch gut gerührt, und das Ganze nun zu einem Teig angemacht, der in der Dicke eines Gogelhopfenteiges ist. Ist er recht stark mit dem Kochlöffel abgeschlagen, so füllt man eine gut mit Butter bestrichene, mit Zucker besäete Gogelhopfenform etwas mehr als halbvoll damit ein, und läßt denselben bei mäßiger Wärme so lange aufgehen, daß die Form bis zum Rande voll ist (wozu manchmal fünf bis sechs Stunden nöthig sind), worauf das Backwerk in heißem Ofen schön gebacken wird.

Anmerkung. Der Semmelteig muß beim Bäcker geholt werden, und so weit fertig sein, daß er nur noch in den Ofen kommen dürfte, um Brod daraus zu machen.

1299. Immennest.

Man rührt für vier Kreuzer Schild- (Semmel-) Teig, nachdem solcher zuvor in kleine Stückchen verzupft wurde, mit vier Eiern gut ab, und darein dann zwölf Loth Zucker, die feingewiegte Schale einer Zitrone und so viel Mehl, daß es einen etwas festen Teig gibt, den man auf einem mit

Mehl bestäubten Backbrett fingerdick auswalzt. Nun knetet man ein halb Pfund Butter mit etwas Mehl ab, schlägt dieses dann in den Teig und walzt ihn aus, dann schlägt man ihn wieder über sich zusammen, walzt ihn nochmals aus, und wiederholt dieses Verfahren so lange, bis die Butter ganz darin ist. (Siehe Nr. 1187). Alsdann wird der ausgewalzte Teig mit einem Viertelpfund feinem Zucker, einem Loth gestoßenem Zimmt, einem Viertelpfund großen und eben so viel kleinen, rein belesenen, gewaschenen Weinbeeren und einem Viertelpfund feingewiegten Mandeln übersäet, und der Länge nach in handbreite Streifen geschnitten, deren jeden man über sich schneckenartig zusammenrollt, und in eine runde, glatte, gut mit Butter bestrichene Form, eine Rolle leicht neben die andere, einsetzt. So läßt man sie an einem lauwarmen Ort gehörig aufgehen, was oft fünf bis sechs Stunden Zeit braucht, bestreicht sie sodann mit Ei, und bäckt sie in mittelheißem Ofen eine Stunde zu schöner Farbe, worauf das Immennest auf ein Sieb und hievon auf die Platte umgestürzt, und mit feinem Zucker übersäet wird.

1300. Immennestchen.

Man nehme um drei Kreuzer Schild- (Semmel-) Teig, verzupfe ihn in eine Schüssel in kleine Stückchen, rühre solche nach und nach glatt mit fünf Eiern, füge vier Loth Butter, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und weniges Salz bei, und mache dieß mit Mehl zu einem nicht zu festen Teig an, den man auf dem Backbrett fein abarbeitet und fingerdick auswalzt. Nun knete man zwölf Loth Butter mit etwas Mehl ab, lege dieß auf den Teig, schlage letztern von allen vier Seiten darüber zusammen, walze ihn wie den Blätterteig (Nr. 1187) drei- bis viermal aus, schlage ihn übereinander, und lasse solchen dann eine halbe Stunde liegen. Unterdeß koche man ein halb Pfund kleine Weinbeeren in Wasser auf, menge solche, wenn sie völlig abgelaufen sind, mit acht Loth feingewiegten Mandeln, acht Loth Zucker und etwas Zimmt gut untereinander, walze jetzt

den Teig nochmals aus, überlege ihn mit dem Untereinandergemengten, und schneide denselben dann zu Streifen, welche etwas schmäler sind als die Förmchen tief, und aus deren jedem man drei bis vier Immennestchen macht. Die abgeschnittenen Streifen rolle man mit leichter Hand der Länge nach auf, setze sie in butterbestrichene und mit Zucker besäete kleinere Förmchen, stecke in die Mitte eines jeden eine große Weinbeere tief ein, und stelle die Immennestchen an einen warmen Ort zum Aufgehen, wozu fünf bis sechs Stunden erforderlich sind. Hernach bestreiche man dieselben mit Ei, backe sie schön in mittelheißem Ofen, und stürze sie dann sogleich auf eine Platte.

1301. Hefenkranz.

Zwei gute Schoppen lauwarme Milch werden in eine Schüssel gegossen, vier Eßlöffel dicke Hefe dareingegeben, und dieß mit feinem, gesiebten Mehl zu einem Vorteig (Hefel) angemacht, welchen man an einem lauwarmen Ort gut gehen läßt. Unterdeß rührt man ein halb Pfund Butter mit fünf Eiern etwas ab, und gibt dazu ein halb Pfund feinen Zucker, zwei kleine Kaffeelöffel Salz, zwei Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale, einen Eßlöffel Anis, den aufgegangenen Vorteig und noch so viel Mehl, daß im Ganzen gut drei und ein halb Pfund verbraucht ist und ein nicht gar zu fester Teig entsteht, den man auf dem Backbrett wirkt, bis er fein und glatt ist, dann in eine erwärmte Schüssel bringt, und zugedeckt noch einmal an einem warmen Ort zur Hälfte aufgehen läßt. Hernach theilt man ihn auf dem Backbrett in drei Theile, rollt mit der hohlen Hand lange Flechten daraus, flicht solche zu einem festen Zopf, legt diesen auf ein butterbestrichenes Blech, und stellt ihn, mit einem leichten Tuch bedeckt, zur Wärme, damit er schön aufgehe. Nun bestreicht man denselben mit Ei, überstreut ihn mit in die Länge geschnittenen, abgezogenen Mandeln und sodann noch mit Zucker, und bäckt ihn ungefähr eine Stunde in gutem Ofen.

1302. Eierkranz.

Von einem Schoppen lauer Milch, zwei Eßlöffel Hefe und dem erforderlichen Mehl wird ein Hefel (Vorteig) gemacht. Ist dieser gehörig aufgegangen, so kommt ein Viertelpfund leicht gerührte Butter, vier Eier, ein Vierling Zucker, ein Viertelpfund rein belesene gewaschene kleine Weinbeeren, etwas Salz und so viel feines gesiebtes Mehl dazu, daß es einen nicht zu festen Teig gibt, den man an einem warmen Ort noch zur Hälfte aufgehen läßt, dann auf das bemehlte Backbrett stürzt, und so lange wirkt, bis er fein und glatt ist. Nun theilt man ihn in drei Theile, und wargelt aus diesen drei lange Flechten, woraus ein fester Zopf gemacht wird, den man auf einem butterbestrichenen Backblech an einem warmen Ort schön aufgehen läßt, hernach mit verklopftem Ei bestreicht, und in gutem Ofen schön gelbbraun bäckt.

1303. Zuckerbrod.

Man macht von zwei Schoppen lauwarmer Milch, vier Eßlöffel Hefe und feinem Mehl einen Vorteig, den man an einem lauwarmen Ort aufgehen läßt. Unterdeß rührt man ein halb Pfund Butter leicht ab, und gibt darein sechs Eier, um zwei Kreuzer Rosenwasser, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, ein halb Pfund feinen Zucker, vier Loth Zitronat und gleichviel Pomeranzenschale, um einen Kreuzer Anis und Fenchel, einen Kaffeelöffel Salz und so viel feines, gesiebtes Mehl, daß das Ganze einen festen Teig bildet, welchen man auf dem bemehlten Backbrett so lange wirkt, bis der Anis herausfällt und der Teig zart und glatt ist. Hernach wird er fingerdick ausgewalzt, mit einem weiten Glas zu runden Plättchen ausgestochen, diese in der Hälfte zusammengebogen, und auf ein butterbestrichenes Blech dicht aneinander gesetzt, so, daß sie aufrecht dastehen (das Zusammengebogene unten, die runden Kanten gegen oben), und das Ganze einem langen Wecken ähnlich sieht. Man läßt nun das Zuckerbrod an einem warmen Ort gehörig aufgehen,

bestreicht es dann mit Ei und überstreut es mit Zucker, macht in dasselbe der Länge nach in der Mitte einen tiefen Schnitt, und bäckt es in gutem Ofen. — Beim Aufsetzen des Teiges auf das Blech muß oben und unten etwas Schweres angebracht sein, z. B. kurze dicke Holzstücke, Bücher rc., damit er fest beisammen bleibe; diese nimmt man vor dem Backen dann wieder weg. — Man kann die übergebogenen Stückchen auch in eine längliche Form (sogenannte Backsteinform, wie bei den Jägerschnitten gebraucht wird) einsetzen und darin backen.

1304. Ulmer Brod.

Man gebe in eine irdene Schüssel drei Schoppen lauwarme Milch und vier Löffel gute dicke Bierhefe, und rühre mit feingesiebtem Mehl einen Vorteig an. Ist dieser gehörig gegangen, so kommt ein halb Pfund feiner Zucker, ein halber Schoppen Rosenwasser, ein Loth feingeschnittene Pomeranzenschale, ein halb Loth feingeschnittener Zitronat, die feingewiegte Schale einer Zitrone, ein halb Loth Anis und Fenchel und noch so viel Mehl darein, daß es einen festen Teig gibt und im Ganzen ungefähr ein Pfund verbraucht ist. Den Teig macht man gut untereinander, nimmt ihn auf das Backbrett heraus, wirkt ihn noch so lange bis der Anis anfängt herauszufallen, und formt nun daraus zwei große, längliche Wecken, welche man auf ein mit Mehl bestäubtes Blech legt, an einem warmen Ort nochmals schön aufgehen läßt, alsdann mit verklopftem Ei bestreicht, der Länge nach oben einen Schnitt dareinmacht, und sie in mittelheißem Ofen bäckt.

1305. Apostelkuchen.

Von fünf Viertelpfund feinem, gesiebten Mehl wird der vierte Theil mit vier Eßlöffel Hefe und einem halben Schoppen lauwarmem Wasser zu einem Vorteig (Hefel) angemacht, den man zugedeckt langsam aufgehen läßt. Ist er gehörig gegangen, so gibt man die übrigen Theile Mehl, drei Viertel-

pfund etwas weichgemachte Butter, sechs Eier, zwei Eßlöffel feinen Zucker, zwei Kaffeelöffel Salz und einen halben Schoppen süßen Rahm darein, und arbeitet solches leicht zu einem ziemlich festen Teig. Diesen stürzt man auf das Backbrett, reißt ihn hier nach und nach mit den Fingern in Stücke ab, wirft diese wieder übereinander, und fährt so mit dem Abreißen und Uebereinanderlegen des Teiges fort, bis derselbe fein ist, worauf er mit der ganzen Hand noch etwas feiner abgearbeitet und zu einem Ballen geformt, dann in ein mehlbestäubtes Tuch geschlagen, mit letzterem in eine große irdene Schüssel gelegt, und sorgfältig zugedeckt zehn bis zwölf Stunden lang an einen kalten Ort oder in den Keller gestellt wird. (Gut ist es, wenn der Teig am Abend bereitet wird, damit er gleich in der Frühe gebacken werden kann; will man ihn jedoch am Abend backen, so ist zu dessen Bereitung Morgens Zeit.) Nachdem er um das Zweifache aufgegangen sein wird, stürzt man ihn auf das bemehlte Backbrett, nimmt einen kleinen Theil davon, und bildet das Uebrige mehr durch Drehen als durch Arbeiten ganz leicht zu einem oben etwas breitgedrückten Laib, in dessen Mitte man mit der Faust eine Vertiefung macht. Von dem zurückgelassenen Teig wird ein Knopf gebildet, dieser in die Vertiefung gedrückt, das Ganze auf ein butterbestrichenes Backblech gesetzt, mit verklopften Eiern bestrichen, mit dem Messer aufwärts gegen den Knopf je drei Finger breit voneinander leicht eingeschnitten, noch eine Viertelstunde stehen gelassen, und nun in ziemlich heißem Ofen schön hellbraun gebacken. Des schnellern Abkühlens wegen legt man den Kuchen auf ein umgekehrtes Haarsieb, und bringt ihn nach Erkalten ganz frisch zu Tische. (Siehe Abbildung.) — Man kann den geformten Kuchen auch in ein rundes, mit dreifingerbreitem Rand versehenes, butterbestrichenes Blech einsetzen, wo man dann die Einschnitte in denselben macht, und ein doppelt gelegtes Papier um die Form bindet, so, daß dasselbe noch handbreit über letztere in die Höhe steht.

Anmerkung. Hefenteige, zu denen viel Butter kommt, dürfen

nie zu lange mit dem Ballen der Hand gearbeitet werden, weil dadurch die Butter gerne schmilzt. Dafür verreißt man sie, wie vorstehend angezeigt, und legt die Stückchen wieder übereinander, wodurch der Teig dennoch fein wird. Erst zuletzt arbeitet man ihn mit der ganzen Hand noch gut ab und zusammen.

1306. Apostelkuchen mit Vanille.

Wird gleich Nr. 1305 bereitet und beendet, nur kommen in den Teig, statt zwei Eßlöffel gewöhnlicher Zucker, eben so viel Vanillezucker (Nr. 1698).

1307. Kleine Apostelkuchen.

In den Teig von Nr. 1305 nimmt man drei bis vier Eigelb und vier Loth Butter mehr, arbeitet ihn dann ganz wie dort, und formt daraus zehn bis zwölf solcher Kuchen, welche ebenfalls mit Knöpfchen versehen und wie jener beendet werden.

1308. Kleine Apostelkuchen mit Vanille.

Bereitet und beendet man wie vorhergehende, nur gibt man in den Teig, statt zwei Eßlöffel gewöhnlichen Zucker, die gleiche Portion Vanillezucker (Nr. 1698).

Anmerkung. Alle diese Apostelkuchen werden zum Kaffee oder Thee gegeben.

1309. Butterkuchen.

Aus zwei und einem halben Schoppen lauwarmer Milch, drei Eßlöffel Hefe und dem nöthigen Mehl wird ein Vorteig gemacht, den man zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen läßt. Hat er sich gehörig gehoben, so gibt man drei Viertelpfund etwas weichgemachte Butter, vier Eier, drei Eßlöffel feinen Zucker, zwei Kaffeelöffel Salz und so viel Mehl, daß es mit dem zum Vorteig verbrauchten zwei Pfund ausmacht, darein, und arbeitet denselben nach Nr. 1305. Der Kuchen wird dann auch eben so geformt, oben etwas

breitgedrückt, jedoch ohne einen Knopf darauf zu setzen, hernach auf ein butterbestrichenes Blech gesetzt, und an einen warmen Ort zum Aufgeben gestellt. Nachdem er sich gehörig gehoben, bestreicht man ihn mit einer Mischung von verklopften Eiern und zerlassener Butter, macht mit einem Messer in die Quere Ritzen, und bäckt denselben in gutem Ofen zu schöner gelbbrauner Farbe.

1310. Feinerer Butterkuchen.

Zwei Pfund feines, gesiebtes Mehl wird in eine große Schüssel genommen, in der Mitte desselben in einer Grube mit zwei Schoppen lauwarmer guter Milch oder Rahm, vier Eßlöffel guter Hefe und einem Theil des Mehles ein Vorteig (Hefel) angerührt, und das Ganze, mit einer über die Schüssel gebreiteten Serviette bedeckt, an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Unterdeß rührt man ein Pfund Butter leicht ab, gibt vier Eier, vier Eßlöffel Zucker, zwei kleine Kaffeelöffel Salz, das vom Vorteig übrige Mehl, so wie den nun gehörig aufgegangenen Vorteig darein, und arbeitet und beendet den Kuchen ganz wie vorigen.

1311. Kleine Butterkuchen mit Weinbeeren.

Bereitet und beendet man ganz nach Nr. 1309 und 1310, nur werden unter den Teig ein halb Pfund kleine, gewaschene Weinbeeren genommen, und die Kuchen in kleinerem Maßstabe geformt.

1312. Blätterkuchen.

Der Teig von Nr. 1310 wird fingerdick ausgewalzt, mit einem Ausstecher oder einem weiten Glas in beliebiger Größe zu lauter Blättchen ausgeschnitten, und diese im Kranz auf dem Backblech in der Art übereinandergelegt, daß immer ein Blättchen zur Hälfte über das andere zu liegen kommt. Dann läßt man diesen Kranz an einem warmen Ort noch einmal so hoch aufgehen, bestreicht denselben mit verklopftem Ei,

bestreut ihn mit feingeschnittenen Mandeln und hernach mit Zucker, und bäckt ihn in gutem Ofen schön gelbbraun.

1313. Käskuchen.

Wird ganz nach Nr. 1309 bereitet und beendet, nur kommt unter den Teig ein halb Pfund geriebener Parmesankäs.

Anmerkung. Die Butterkuchen kann man, wenn es die Zeit erlaubt, eben so wie die Apostelkuchen an einen kalten Ort zum Aufgehen stellen, in welchem Falle sie viel feiner werden.

1314. Kaffee= oder Theekuchen.

Man rührt in einer Schüssel mit anderthalb Schoppen lauwarmer Milch, drei Eßlöffel Hefe und der erforderlichen Portion feinem, gesiebten Mehl einen Vorteig an, und stellt solchen zum Aufgehen an einen warmen Ort. Unterdeß wird zwanzig Loth Butter leicht abgerührt, zehn Loth Zucker, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, sechs bis acht Stück mit ein wenig Wasser feingestoßene bittere Mandeln, zwei Eier, zwei Messerspitzen feingestoßene Muskatblüte und etwas Salz beigefügt, und das Ganze in den während der Zeit aufgegangenen Vorteig mit so viel Mehl gegeben, daß es mit dem zum Vorteig verbrauchten ungefähr anderthalb Pfund ausmacht. Der etwas feste Teig wird nun mit dem Kochlöffel gut abgeschlagen, zu einem runden Kuchen geformt, etwas ausgewalzt, so, daß er nur noch zwei Finger breit ist, auf das mit Butter bestrichene Blech gelegt, und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt, wo man ihn nach gehörigem Aufgehen mit verklopftem Ei bestreicht, mit gewiegten Mandeln und dann mit Zucker bestreut, und in heißem Ofen schnell ausbäckt.

1315. Rosinenkuchen.

Aus einem halb Pfund Mehl, einem Schoppen Milch und zwei Eßlöffel Hefe wird ein Vorteig (Hefel) gemacht, bis er aufgegangen zehn Loth Butter leicht gerührt, und

darein dann fünf Loth Zucker, ein halb Pfund Rosinen (kleine Weinbeeren), ein Ei, zehn Stück abgezogene, bittere, mit etwas Milch feingestoßene Mandeln, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, vier Loth feingeschnittener Zitronat, ein wenig Salz, etwas feingestoßene Muskatblüte, ein halb Pfund Mehl und der aufgegangene Vorteig gegeben. Nun wird das Ganze gut abgeschlagen, auf ein bemehltes Backbrett gestürzt, und zu einem runden Kuchen geformt, den man sorgfältig auf ein butterbestrichenes Backblech legt, und an einem warmen Ort gehörig aufgehen läßt, worauf er mit Ei bestrichen, mit Zucker und Zimmt bestreut, und in gutem Ofen schön gelb gebacken wird.

Anmerkung. Alle diese Kuchen sollte man immer auf butterbestrichenes Papier setzen, mit welchem man sie dann sorgfältig auf das Backblech zieht.

1316. Koburger Kuchen.

Aus zwei Schoppen lauwarmer Milch, drei Eßlöffel Hefe und dem nöthigen Mehl wird ein Vorteig gemacht, bis er gegangen drei Viertelpfund Butter leicht gerührt, und drei Viertelpfund feiner Zucker, zwölf Eier, die feingewiegte Schale einer Zitrone und nach Belieben Anis beigefügt. Dieß wird mit dem gut aufgegangenen Vorteig und dem noch nöthigen Mehl zu einem Teig, der so dick wie ein leichter Spatzenteig, gut abgeschlagen, solcher dann in einem butterbestrichenen runden Geschirr an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt, der Kuchen hernach mit verklopften Eiern bestrichen, mit verwiegten Mandeln und zuletzt mit Zucker bestreut, und in mittelheißem Ofen schön gebacken.

1317. Christstollen.

Vier Pfund feines, gesiebtes Mehl wird in eine große Schüssel genommen und in der Mitte desselben eine Grube gemacht, worein man acht Eßlöffel ganz gute Hefe gibt und Beides miteinander vermischt, dazu nun etwas Salz, zwei und einen halben Schoppen lauwarme Milch so wie ein

Pfund weichgemachte Butter bringt, diesen Teig recht tüchtig durcharbeitet, und sodann nach und nach, unter fortwährendem Kneten des Teiges, ein Pfund große und eben so viel kleine Weinbeeren, ein Viertelpfund feinen Zucker und zwölf Loth süße, abgezogene, fein geschnittene oder gewiegte Mandeln, nach Belieben auch bittere beifügt. Hat man Alles gut vermischt und ist der Teig gut gearbeitet, so läßt man ihn an einem warmen Ort eine Stunde aufgehen, und theilt ihn dann in zwei Hälften, wovon man jede zu einem Stollen länglich laibartig formt, diese auf ein mehlbestreutes Backblech legt, bei gelinder Wärme noch einmal aufgehen läßt, was längere Zeit erfordert, und nun in heißem Ofen schön bäckt. Sobald die Stollen aus dem Ofen kommen, bestreicht man sie mit zerlassener Butter, die immer von der oben angegebenen zurückbehalten wird, und bestreut sie stark mit Zucker und Zimmt. — Sollten immer einige Tage alt sein, ehe man sie ißt.

1318. Mandelstollen.

Werden bereitet und beendet wie vorige, nur kommen unter den Teig keine Weinbeeren, dafür aber zwölf Loth Zucker, drei Viertelpfund süße und vier Loth bittere Mandeln, und ein halb Pfund kleingeschnittener Zitronat.

1319. Plumcake.

In ein Pfund leicht gerührte Butter werden neun Eigelb und ein Pfund feiner Zucker gegeben, und dieß mit einem Pfund Mehl, einem halben Schoppen Arak, sechs Eßlöffel Hefe und so viel lauwarmer Milch, als nöthig ist, zu einem etwas festen Teig angemacht. Nun gibt man ein Pfund große und eben so viel kleine Weinbeeren, ein Viertelpfund kleingeschnittene Orangenschale, acht Loth geriebene Chocolade, ein Viertelpfund kleingeschnittenen Zitronat, eben so viel mit der Schale feingestoßene Mandeln, Zimmt und Nelken nach Belieben, ein wenig Salz und den steifen Schnee der neun Eiweiß darunter, rührt damit den Teig gut durch,

füllt ihn dann in eine dick mit Butter bestrichene glatte Form ein, läßt ihn an einem warmen Ort gut gehen, und bäckt den Kuchen in guter Hitze, wo dann ein halber Schoppen Rum langsam gleichmäßig darübergegossen wird, bis der Kuchen den Rum ganz eingesogen hat. — Läßt sich einige Wochen aufbewahren.

1320. Nußbrod.

Zwei Pfund Mehl wird in eine Schüssel genommen, in der Mitte ein Grübchen gemacht, und mit einem Schoppen lauer Milch und drei Eßlöffel Hefe ein Hefel angerührt, welchen man zugedeckt an einen warmen Ort stellt. Ist er gehörig gegangen, so wird ein Schoppen Himbeersaft, oder der zurückgebliebene Saft irgend einer eingemachten Frucht, oder auch ein halb Pfund mit einem Schoppen Wasser aufgelöster und verkochter, dann wieder gänzlich erkalteter Zucker an den aufgegangenen Hefel gethan nebst sechs Loth gröblichgeschnittenem Zitronat, eben so viel Pomeranzenschale, der feingewiegten Schale einer Zitrone, einer Messerspitze Muskatblüte, einem Kaffeelöffel Salz, zwei Schoppen etwas überschnittenen Nußkernen, sechs Eiern und zwölf Loth Butter. Dieses alles arbeitet man zu einem festen Teig durch, welchen man auf ein Backbrett herausnimmt, und vermittelst Mehl noch feiner knetet. Es werden nun daraus zwei längliche Laibe geformt, diese auf ein mehlbestäubtes Backblech gelegt, und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt, was einige Stunden Zeit erfordert, worauf man sie mit Milch bestreicht, und in gutem Ofen lichtgelb bäckt. — Die Masse muß etwas stark gehalten werden.

1321. Birnenzelten oder Hutzelbrod.

Ein Vierling (der vierte Theil eines bayerischen Viertels) dürre (gedörrte) Birnen werden gewaschen und eine halbe Stunde gekocht, dann halb so viel geschälte, gedörrte Aepfelschnitze ebenfalls gewaschen, zu den Birnen gethan,

und mit diesen weichgekocht, doch so, daß beide Theile nicht zu weich sind, worauf man sie nach Erkalten von den Stielen befreit und in grobe Scheiben schneidet. Unterdeß wird acht Pfund mittelfeines Kernmehl in eine Schüssel genommen, in der Mitte desselben eine Grube gebildet, und mit einer Maß lauwarmem Wasser, sechs Eßlöffel guter Hefe und für zwei Kreuzer Sauerteig ein Vorteig gemacht, den man zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen läßt. Ist er aufgegangen und wieder gefallen, so wird er mit einem Eßlöffel Salz und so viel Wasser, als zu einem etwas festen Brodteig nöthig ist, mit dem übrigen Mehl in der Schüssel abgeknetet, hernach die geschnittenen Aepfel- und Birnenschnitze, ein Pfund große und eben so viel kleine Weinbeeren, ein Pfund abgezogene, überzwerch grobgeschnittene Mandeln, ein Pfund würflig geschnittene Feigen, acht Loth feingewiegte Pomeranzenschale, eben so viel Zitronat, die feingewiegte Schale einer Zitrone, vier Loth Zimmt, zwei Loth Nelken, zwei Eßlöffel Anis, vier Eßlöffel Koriander, ein Eßlöffel gestoßene Cardamomen, ein Eßlöffel Pfeffer, ein Schoppen Kirschwasser und von einem halben Vierling Nüssen die Kerne leicht in den Teig gemengt, und daraus dann mehrere Laibchen geformt. Nun wird von einem Pfund Mehl, einem Viertelpfund Butter, zwei Eßlöffel Hefe, einem Glas Wasser und ein wenig Salz ein Teig angemacht, dieser gut gearbeitet, und davon in der gehörigen Größe Kuchen ausgewalzt etwas dicker als die Nudelkuchen (Nr. 14), in deren jeden man eines der obenerwähnten Laibchen leicht einschlägt. Die eingeschlagenen Laibchen legt man jetzt auf mehlbestreute Backbleche in der Art, daß die glatte Seite oben zu liegen kommt, läßt sie an einem warmen Ort noch aufgehen, bestreicht sie dann mit der zurückgebliebenen Obstbrühe, stupft dieselben mit einem Kochlöffelstiel etwas ein, und bäckt sie sogleich mit dem gewöhnlichen Brod im Backofen. — Wer das Hutzelbrod auf gewöhnlichere Art machen will, kann statt Mandeln etwas mehr Nüsse nehmen, Feigen, Weinbeeren, Zitronat und Pomeranzenschale aber ganz weglassen.

1322. Birnenzelten oder Hutzelbrod auf andere Art.

Ein Vierling gedörrte Birnen werden mit so viel Wasser zum Feuer gesetzt, daß es zur Hälfte an ihnen heraufgeht, und hierin weichgekocht, wo dann noch eine halbe Maß Brühe daran sein muß. Nach Erkalten bringt man sie sodann gröblich geschnitten in eine Schüssel, gibt anderthalb Schoppen Obstbranntwein oder besser Kirschwasser, dann Anis, Fenchel und Koriander, sämmtlich verstoßen und zusammen vier Loth betragend, zwei Loth Modegewürz, zwei Loth gestoßene Nelken, ein Loth gestoßenen Zimmt, ein Viertelpfund gewaschene Weinbeeren, eben so viel abgezogene, grobgeschnittene Mandeln und einen Schoppen Birnenbrühe dazu, mengt Alles gut untereinander, und läßt es über Nacht bedeckt stehen. Alsdann wird vier Pfund mittelfeines Kernmehl mit anderthalb Maß lauem Wasser und sechs Eßlöffel guter dicker Hefe zu einem Teig angemacht, und solcher zum Aufgehen gestellt. Ist er hoch aufgegangen, so knetet man darein eine halbe Handvoll Salz, einen Kaffeelöffel Anis, und eben so viel Fenchel und Koriander, arbeitet das Ganze noch gut ab, mengt zuletzt die Birnen darunter, und, im Fall der Teig zu leicht und netzig wäre, noch einiges Mehl, worauf man daraus zwei oder drei Laibchen formt. Nun wird aus einem halb Pfund Mehl, etwas Wasser, zwei Eßlöffel Hefe, nußgroß Butter und ein wenig Salz ein zweiter, nicht gar fester Teig geknetet, dieser gut messerrückendick zu so viel Kuchen ausgewalzt, als Laibchen sind, und jedes der letztern mit einem Kuchen umschlagen. Hernach setzt man die Laibchen auf Backbleche und läßt sie noch eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen, stupft sie dann obenüber mit einem Federkiel, damit der Dampf beim Backen herausgehen kann, überstreicht dieselben noch mit Wasser, und bäckt sie im Backofen mit dem Schwarzbrod.

1323. Kartoffelbrod.

Rohe, gewaschene Kartoffeln werden schnell gekocht, abgeschält, und gleich heiß durch's Sieb gedrückt. Nun macht

man ein Pfund feines Mehl, eben so viel gänzlich erkaltete Kartoffeln, zwei Eßlöffel Hefe und etwas Salz mit einem Schoppen lauwarmer Milch zu einem festen Teig an, arbeitet diesen auf einem mehlbestreuten Backbrett gut ab, und formt daraus einen langen Wecken, den man zum Aufgehen an einen warmen Ort stellt. Sobald er gut zur Hälfte aufgegangen ist, wird er mit Milch bestrichen, und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

1324. Zwiebelkuchen.

Von einem Pfund Mehl, vier Loth zerlassener Butter, einem Ei, etwas Salz, zwei Eßlöffel Hefe und anderthalb Schoppen Milch wird ein Teig angemacht, dieser gut abgeschlagen, dann auf dem Nudelbrett glatt gearbeitet, und zu einem Laib geformt, welchen man an einem warmen Ort zur Hälfte aufgehen läßt. Unterdeß schneidet man eine gute Portion Zwiebeln ganz fein, dämpft solche ein wenig in acht Loth kleingeschnittenem Speck, und nimmt sie sodann in eine Schüssel, um sie hier mit einem halben Schoppen saurem Rahm, sechs Eiern, einem Eßlöffel Kümmel und dem nöthigen Salz anzurühren. (Falls man gesalzenen Speck verwendet, bedarf es nur ganz wenig Salz.) Der halb aufgegangene Teig wird nun ausgewalzt, ein bestrichenes Back- oder Kuchenblech damit ausgelegt, dann an einen warmen Ort gebracht, damit er noch etwas aufgehe, hernach die angerührten Zwiebeln daraufgegeben, das Ganze gleichgestrichen, so daß der Boden gut fingerdick bedeckt ist, und in gutem Ofen gebacken. — Wird ein Backblech hiezu genommen, so muß man den Rand des Teiges aufbiegen, weil sonst die Eier herunterlaufen würden.

1325. Speckkuchen.

Ein butterbestrichenes Back- oder Kuchenblech wird wie bei voriger Nummer und mit demselben Teig ausgelegt, dann gleichfalls an einen warmen Ort zum Aufgehen

gestellt. Hat sich der Teig gehörig gehoben, so wird er mit einer Mischung von verklopftem Ei, zerlassener Butter und zwei Eßlöffel saurem Rahm bestrichen, gleichmäßig mit in Würfel zerschnittenem, mit etwas Kümmel und Salz vermischten Speck belegt, und der Kuchen in gutem Ofen gebacken.

1326. Anisschnitten.

Man nimmt in eine große Schüssel knapp zwei Pfund Mehl, macht davon mit einem Schoppen lauwarmem Wasser und sechs Eßlöffel Hefe einen Vorteig (Hefel), und läßt diesen an einem lauwarmen Ort gut zugedeckt aufgehen und wieder fallen. Alsdann werden noch zwei Pfund Mehl, fünf Viertelpfund feiner Zucker, ein Viertelpfund weiche Butter, zehn Eier, zwei Loth Anis, nach Belieben auch etwas Fenchel und Koriander, die feingewiegte Schale von zwei Zitronen, etwas Salz und ein Schoppen alter Wein in den Vorteig gegeben, damit untereinander gemacht, und das Ganze auf dem Nudelbrett gut geknetet, bis der Teig glatt ist und ein feines Aussehen hat. Hievon werden nun sechs lange Wecken gemacht, welche man auf ein mit Mehl besäetes Tuch legt, und zugedeckt an einem warmen Ort langsam aufgehen läßt. Sind sie gehörig aufgegangen, so werden sie an einen kalten Ort gestellt, damit sie eine starke Haut bekommen, dann gelb gebacken, nach zwei Tagen zu viertelzolldicken Schnitten geschnitten, und diese im Ofen schnell gelb geröstet, auf daß sie nicht austrocknen.

1327. Anisschnitten auf andere Art.

Man nimmt vom Bäcker für zwölf Kreuzer Schild- (Semmel-) Teig, verzupft ihn in kleine Stückchen, rührt diese mit sechs gewärmten Eiern glatt ab, gibt anderthalb Schoppen weißen, mit drei Viertelpfund Butter warmgemachten Wein, ein Pfund Zucker, vier Eßlöffel Anis und Fenchel und die feingewiegte Schale von zwei Zitronen dazu, und mengt dieß gut untereinander. Nun fügt man noch so

viel Mehl hinzu, daß es einen ziemlich festen Teig gibt, arbeitet diesen auf dem Backbrett gut ab, und formt daraus Wecken, welche man auf einem bemehlten Tuch an einem warmen Ort gehen läßt. Sind sie gehörig aufgegangen, so wird, ehe sie in den Ofen kommen, der Länge nach ein Einschnitt dareingemacht, solche dann gebacken, und wie vorige geschnitten und geröstet.

1328. Zwieback.

Ein Pfund gesiebtes Mehl wird mit anderthalb Schoppen lauer Milch und drei Eßlöffel guter Hefe zu einem Teig angemacht, den man an einem warmen Ort etwas Weniges aufgehen läßt. Nun gibt man ein Viertelpfund weichgemachte Butter, ein Viertelpfund feinen Zucker, einen halben Kaffeelöffel Salz und ein paar Eßlöffel Aniswasser (wird bereitet, indem man zwei Loth Anis mit siedendem Wasser anbrüht, einige Zeit stehen läßt, und dann abgießt) darein, schafft den Teig tüchtig durch, und nimmt ihn hernach auf das Backbrett heraus, wo er mit noch weiterem Mehl zu einem etwas festen Teig abgeknetet wird. Diesen läßt man noch einmal aufgehen, bis er kleine Ritzen bekommt, dann werden davon auf dem Backbrett fingerdicke, nicht ganz eine Viertelelle lange Stengelchen gewargelt, solche auf ein mit Speck oder Butter leicht bestrichenes Backblech in dreifingerbreiter Entfernung voneinander gelegt, etwas breitgedrückt (in der Mitte am meisten), und nun zugedeckt an einen warmen Ort gestellt, bis sie anfangen aufzugehen. Sind sie halb aufgegangen, so werden sie mit Milch angestrichen, und in gutem Ofen gelb gebacken. — Neugebacken schmecken sie zwar sehr angenehm zum Thee, aber eigentlich sollte man den Zwieback rösten. Dieß geschieht erst nach zwei Tagen, wo sich diese länglichen Laibchen mit einem scharfen Messer durch die Mitte der Länge nach egal halbiren lassen, so, daß der Zwieback in ein Boden- und in ein oberes Rindenscheibchen zerschnitten ist. Den auf diese Weise ver-

schnittenen Zwieback legt man, die geschnittene innere Seite aufwärts, auf ein Backblech, und röstet ihn schnell in dem abgekühlten Ofen, bis er eine gelbbraune Farbe hat.

1329. Hefenseelen.

Ein Pfund gesiebtes Mehl wird in eine Schüssel gethan, und daraus mit einem Schoppen lauer, guter Milch und drei Eßlöffel guter, dicker Hefe ein Vorteig gemacht, den man zugedeckt an einen warmen Ort zum Aufgehen stellt. Während dieser Zeit werden zehn Loth Butter leicht abgerührt, darein zwei ganze Eier und zwei Eigelb mit fünf Loth feinem Zucker und einem Kaffeelöffel Salz gerührt, und dieses zu dem aufgegangenen Vorteig gethan nebst dem noch übrigen Mehl und so viel lauer Milch, daß es einen zarten, etwas starken Teig gibt, den man mit dem Kochlöffel gut abschlagen muß. Ist der Teig an einem warmen Ort halb aufgegangen, so sticht man mit einem ziemlich großen Blechlöffel Stücke heraus, und formt aus diesen auf dem bemehlten Backbrett längliche, an beiden Enden zugespitzte Laibchen, welche man immer dreifingerbreit voneinander auf ein butterbestrichenes Backblech legt und an einem warmen Ort noch gehörig aufgehen läßt. Nun werden sie mit verklopftem Eiweiß bestrichen, mit Zucker bestreut, und in gutem Ofen zu schöner rothbrauner Farbe gebacken, dann sogleich vom Blech abgenommen, nach gänzlichem Erkalten übereinander auf eine Platte gelegt, und mit Zucker bestäubt zum Thee oder Kaffee gegeben.

1330. Theelaibchen.

Vier ganze Eier, vier Eigelb, acht Loth Zucker, ein kleiner Kaffeelöffel Salz, zwei Messerspitzen Muskatblüte, die feingewiegte Schale einer Zitrone und drei Eßlöffel Hefe wird in drei Vierling schaumig abgerührte Butter gerührt, darein fünf Viertelpfund Mehl gemengt, und Alles gut unter-

einander gemacht. Nun wirkt man den Teig bis er glatt ist, und sticht dann mit einem Löffel Laibchen aus, welche man auf ein butterbestrichenes Blech legt und an einen warmen Ort zum Aufgehen stellt, was oft zwei bis drei Stunden Zeit erfordert. Die Laibchen werden hernach mit verklopftem Ei bestrichen, mit Mandeln und Zucker bestreut, und im Ofen schön gelb gebacken.

1331. Hefenkipflein.

Man siebt ein Pfund feines Mehl in eine Schüssel, gießt darein nach und nach zwölf Loth zerlassene Butter, vier ganze Eier und einen Schoppen lauwarme Milch, und mengt solches gut untereinander. Ist der Teig recht fein abgeschlagen, so kommt ein halber Eßlöffel feines Salz, vier Eßlöffel feiner Zucker und drei Eßlöffel gute, dicke Hefe dazu; dieß wird zusammen noch recht gut verarbeitet, und der Teig mit einem Tuch bedeckt an einen warmen Ort gestellt, wo man ihn so lange aufgehen läßt, bis er um die Hälfte höher geworden ist. Nun nimmt man den halben Theil des Teiges auf ein bemehltes Backbrett, wirkt ihn etwas auseinander, walzt ihn zweimesserrückendick aus, schneidet sodann handbreite Streifen davon ab, und aus diesen Dreiecke, welche mit Ei bestrichen werden. In die Mitte jedes Dreieckes gibt man jetzt ein kleines Häufchen eingemachte Johannis- oder Himbeeren, rollt hierüber die Spitze gegen die breite Seite zusammen, biegt die beiden Enden halbrund, und setzt das Kipflein auf ein butterbestrichenes Backblech. Mit der andern Hälfte des Teiges wird gleichermaßen verfahren, bis Alles in Kipflein verwandelt ist. Diese werden alsdann mit einem Tuche bedeckt, und an einen warmen Ort gestellt; sind sie hier um die Hälfte höher geworden, so bestreicht man solche mit Ei, bestreut sie mit Zucker, und bäckt sie in etwas abgekühltem Ofen, worauf man sie sogleich vom Blech löst, und auf ein großes Sieb zum Auskühlen legt.

1332. Hefenbrezeln.

Ein Pfund feines Mehl wird mit einem Schoppen guter Milch und einem Viertelpfund zerlassener Butter vermengt, drei Eßlöffel gute Hefe, ein Kaffeelöffel feines Salz und drei Eßlöffel Zucker dazugegeben, und der Teig so lange mit dem Kochlöffel abgeschlagen, bis er von demselben abfällt, wo man ihn dann zum Aufgehen warm stellt. Ist er halb aufgegangen, so werden davon lange, halbfingerdicke Stengelchen gewargelt, diese alle gleichlang geschnitten, und zu Brezeln (Ringlein) formirt, welche man auf ein butterbestrichenes Blech setzt, mit Milch bestreicht, und an einen warmen Ort stellt. Sind sie gehörig aufgegangen, so werden sie noch einmal mit Milch angestrichen, und in nicht zu heißem Ofen langsam gebacken. — Kann man auch aus dem Teig, der in vorhergehender Nummer beschrieben wurde, bereiten.

1333. Hefenbrezeln auf andere Art.

Man nimmt ein Pfund feines Mehl, und macht mit einem guten halben Schoppen lauwarmer Milch und zwei Eßlöffel Hefe einen Vorteig, den man zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen läßt. Nun werden zwei Eier, einige Eßlöffel Zucker, ein wenig Salz und ein Viertelpfund zerlassene Butter dareingegeben, Alles gut untereinander gearbeitet, und der Teig zum Aufgehen warm gestellt. Sobald er zur Hälfte aufgegangen, werden davon lauter zwei Loth schwere Stückchen abgewogen, und diese zu langen Würstchen gewargelt, woraus man Brezeln (Ringlein) formt. Diese legt man auf ein butterbestrichenes Backblech, läßt sie an einem warmen Ort noch einmal aufgehen, bestreicht sie sodann mit zerlassener Butter, und bäckt dieselben in nicht zu heißem Ofen. — Sowohl bei diesen als den vorhergehenden Brezeln kann statt gewöhnlichem Zucker Vanillezucker (Nr. 1698) verwendet werden.

1334. Gratzer Kolatschen.

Von zwei Pfund gesiebtem Mehl, vier Loth weicher Butter, vier ganzen Eiern, vier Eigelb, einer Messerspitze Muskatblüte, etwas feingewiegter Zitronenschale, drei Eßlöffel Hefe und einem Schoppen lauwarmer Milch wird ein Teig angemacht, dieser gut abgeschlagen und etwas ausgewalzt, dann wie bei dem Blätterteig (Nr. 1187) ein Pfund mit etwas Mehl abgeknetete Butter daraufgegeben, der Teig darübergeschlagen und wieder ausgewalzt, und dieß Verfahren wie bei dem Blätterteig dreimal wiederholt. Das letzte Mal wird er halbfingerdick ausgewalzt, hernach mit einem runden Ausstecher Plättchen in der Größe einer obern Kaffeetasse ausgestochen, solche in gehöriger Entfernung voneinander auf ein Blech gesetzt, und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Sind sie gehörig aufgegangen, so werden sie mit Ei bestrichen, mit geschnittenen Mandeln, rein gewaschenen Rosinen und feinem Zucker bestreut, und in nicht zu heißem Ofen langsam gebacken.

1335. Englische Kolatschen.

Der Teig ist ganz wie bei voriger Nummer, und er wird zu eben solchen Plättchen ausgestochen. Auf die Hälfte der letztern legt man je in die Mitte einen Kaffeelöffel Eingemachtes, und darauf dann die andere Hälfte Plättchen als Deckel, welche an den Seiten etwas angedrückt werden. Nun bringt man sämmtliche Krapfen auf ein butterbestrichenes Blech, läßt sie an einem warmen Ort gehörig aufgehen, bestreut dieselben mit Zucker und bespritzt sie mit Wasser, und bäckt sie langsam in etwas abgekühltem Ofen.

1336. Hefenkrapfen mit Erdbeeren.

Ein Pfund Mehl, ein halb Pfund weichgemachte Butter, zwei Eßlöffel feiner Zucker, zwei Eier, zwei Eßlöffel Hefe, ein Kaffeelöffel Salz und ein Schoppen lauwarme Milch wird zusammen zu einem Teig angemacht, den man zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen läßt, und unterdeß eine halbe

Maß Erdbeeren mit Zucker versüßt. Der aufgegangene Teig wird nun auf dem Backbrett zweimesserrückendick ausgewalzt, mit einem weiten Glas oder Ausstecher Kuchen ausgestochen, und diese am Rand mit Ei bestrichen. Alsdann setzt man je auf eine Seite des Kuchens ein längliches Häufchen von den gezuckerten Erdbeeren, schlägt die andere Hälfte vom Kuchen darüber, so daß die Kräpfchen halbmondartig aussehen, drückt solche am Rand herum an, setzt sie auf ein butterbestrichenes Backblech, und läßt sie an einem warmen Ort noch einmal aufgehen. Nachdem sie gehörig aufgegangen, werden sie mit verklopftem Ei bestrichen, mit Zucker bestreut, und im Ofen schön gelb gebacken.

1337. Hefenkrapfen mit Kirschen.

1338. Hefenkrapfen mit Pfirsichen.

1339. Hefenkrapfen mit Aprikosen.

Die Bereitung und Beendigung ist dieselbe wie bei Nr. 1336, nur verwendet man dazu statt Erdbeeren die angegebenen Obstgattungen, nachdem solche zuvor ausgesteint, klein gewiegt und mit Zucker und Zimmt versüßt wurden.

Kuchen.

1340. Kirschenkuchen.

Ein rundes, aufgeschlagenes Kuchenblech wird mit zweimesserrückendick ausgewalztem Blätterteig (Nr. 1187) ausgelegt, so, daß letzterer noch am Rand heraufgeht und die halbe Höhe desselben deckt. Nun belegt man den Boden dicht mit fleischigen, schwarzen Kirschen (welche man auch aussteinen kann, was am besten mit einem feinen, umgebogenen, einer Haarnadel gleichenden Draht geschieht, mit dem man da, wo der Stiel war, hineinsticht und den Stein

heraushebt), bestreut dieselben dick mit Zucker und Zimmt, und bäckt den Kuchen in gutem Ofen.

Anmerkung. Dieser so wie alle nachstehenden Obstkuchen von Blätterteig sollten nach drei Viertelstunden fertig gebacken sein, was man daran erkennt, daß der Rand aufgelaufen und schön gelb aussieht, und das Obst darauf weich ist; auch ist bei allen ein Kuchenblech mit abnehmbarem Rande nothwendig, um sie schön herausbringen zu können, indem manche Obstgattung beim Backen viel Saft gibt, und es öfters geschieht, daß der Saft überläuft und sich zwischen dem Teig und dem Blech ansetzt, was das Herausnehmen erschwert.

1341. Kirschenkuchen mit einer Kruste.

Wird dem vorhergehenden gleich behandelt, nur daß man über die Kirschen vor dem Backen eine Handvoll feingewiegte Mandeln, eben so viel geriebenes Milchbrod, sechs Eßlöffel Zucker und einen Kaffeelöffel Zimmt, untereinander gemengt, streut, und kurz zuvor, ehe der Kuchen in den Ofen kommt, noch drei Loth zerlassene Butter mit einem Eßlöffel sorgfältig darübergießt.

1342. Kirschenkuchen mit Creme.

Der Kuchen wird nach Nr. 1340 bereitet. Alsdann verklopft man einen schwachen halben Schoppen süßen Rahm mit drei ganzen Eiern, der feingewiegten Schale einer halben Zitrone, Zucker und Zimmt in einem Topf zu einer Creme, gießt diese über die Kirschen, und bäckt den Kuchen sogleich in gutem heißen Ofen.

1343. Kirschencompotkuchen.

Man walze aus dem Blätterteig Nr. 1187 eine zweimesserrückendicke Platte, und schneide daraus, je nach Bedarf nach einer großen oder kleinen Schüssel, einen runden Kuchen. Dieser wird auf ein Backblech gelegt, am Rande mit verklopftem Ei bestrichen, und rundum mit einem zweifingerbreiten, aus dem übrigen Teig geschnittenen Streifen belegt. Nun schneidet man von Schreibpapier einen runden Boden, der genau den innern Raum des Kuchens ausfüllt, und belegt solchen mit rohen, in Scheiben geschnittenen Kar-

toffeln, damit er sich beim Backen nicht in die Höhe ziehen kann. Hernach wird der Rand sorgfältig, damit nichts über denselben herunterlaufe, mit verklopftem Ei leicht bestrichen, und der Kuchen in gutem Ofen lichtgelb gebacken. Nach dem Backen nimmt man die Kartoffeln nebst dem Papier weg, und füllt den leeren innern Raum nach Erkalten fingerdick mit kaltem Kirschencompot (Nr. 1094) ein.

1344. Kirschenkuchen mit einem Gitter.

Nach Nr. 1340 wird ein aufgeschlagenes Kuchenblech mit Blätterteig und dieser dann mit ganzen oder ausgesteinten Kirschen ausgelegt. Nun rädelt man von Blätterteig ganz schmale Streifchen mit dem Kuchenrädchen ab, legt solche gitterartig über den Kuchen, so daß immer Vierecke dazwischen bleiben, zieht noch einen gut anderthalb Finger breiten Streifen am Rand herum, so daß er die Enden der überzwerchliegenden bedeckt, besäet das Ganze durch ein Sieb mit feinem Zucker, besprengt es, damit der Zucker etwas schmelze, mit Wasser, und bäckt es in nicht zu heißem Ofen.

1345. Kirschenkuchen mit ausgestochenem Blätterteig.

Bereitet und beendet man ganz nach voriger Nummer, nur daß man aus dem Blätterteig, statt Streifen, Blätter oder Blümchen aussticht, welche wie ein Kranz auf den Kuchen geordnet werden. (Siehe Abbildung.)

1346. Kirschenkuchen von Hefenteig.

Man bereitet denselben Hefenteig, der in Nr. 524 beschrieben ist. Wenn er gehörig aufgegangen, nimmt man ihn auf ein bemehltes Nudelbrett, walzt ihn zweimesserrückendick aus, und belegt damit ein aufgeschlagenes Kuchenblech in der Art, daß er noch die halbe Höhe des Randes deckt. Der Boden des Teiges wird nun mit abgezupften schwarzen Kirschen dicht belegt, diese mit Zucker und Zimmt bestreut, aus dem übrigen Teig dann ganz feine schmale Streifchen abgerädelt, solche gitterartig über den Kuchen gelegt, die

Enden genau mit dem Rande verbunden und noch ein ganz dünn ausgewalzter Streifen an demselben herumgezogen, sämmtliche Streifen mit verklopftem Ei bestrichen, mit feinem Zucker übersäet, und das Ganze in gutem Ofen schön gebacken. — Besser ist dieser Kuchen, wenn man den Teig mürber bereitet, nämlich sechs Loth Butter mehr dazu verwendet.

1347. Gerührter Kirschenkuchen von Bisquit.

Von sieben Eiern, zwölf Loth Zucker, eben so viel feinem Mehl und etwas feingewiegter Zitrone wird eine Bisquitmasse (Nr. 1382) bereitet, darunter, wenn sie zum Einfüllen fertig ist, ein Pfund abgezupfte schwarze Kirschen und drei Eßlöffel Kirschwasser gemengt, nun das Ganze in eine gut mit Butter bestrichene, mit geriebenen Semmeln bestreute Gogelhopfenform eingefüllt, in nicht zu heißem Ofen eine Stunde gebacken, und sodann auf die Platte herausgestürzt.

1348. Gerührter Kirschenkuchen von Brodtortenmasse.

Es wird von sieben Eiern, zwölf Loth Zucker, fünf Loth altgebackenem, geriebenen Schwarzbrod, eben so viel feinem Mehl, zwei Loth geriebener Chocolade, sechs Loth feingewiegten Mandeln, einem halb Loth gestoßenem Zimmt, eben so viel Nelken und der feingewiegten Schale einer halben Zitrone nach Nr. 1385 eine Brodtortenmasse bereitet, wenn sie zum Einfüllen fertig ein Pfund abgezupfte schwarze Kirschen und drei Eßlöffel Kirschwasser daruntergemengt, das Ganze dann wie voriger in eine gut mit Butter bestrichene, mit Semmelmehl bestreute Gogelhopfenform eingefüllt, und eben so gebacken. — Zu diesem so wie zu vorhergehendem Kuchen servirt man, wenn sie warm gegeben werden, eine warme, werden sie kalt gegeben, eine kalte Kirschensauce (Nr. 292).

1349. Gerührte Kirschenkuchen mit Schwarzbrod.

Zwölf Loth Butter wird leicht abgerührt, dann acht Eigelb, zwölf Loth feiner Zucker und sechs Loth feingewiegte Mandeln beigefügt, und das Ganze eine Viertelstunde zusammen gerührt. Hernach kommt drei Viertelpfund nicht zu

saures, altgebackenes, geriebenes Schwarzbrod darein, und nachdem dieß mit Obigem noch eine Viertelstunde gerührt wurde, mengt man zwei Eßlöffel Kirschwasser, ein Pfund schwarze Kirschen, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und den fest geschlagenen Schnee der acht Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene, mit Semmelbröseln ausgestreute Gogelhopfenform oder in eine flache runde Form ein, und bäckt den Kuchen in nicht zu heißem Ofen anderthalb bis zwei Stunden.

1350. Gerührter Kirschenkuchen mit Weißbrod.

Ein Viertelpfund Butter wird leicht gerührt, dann ein Viertelpfund feiner Zucker, ein Viertelpfund feingestoßene Mandeln und sieben Eigelb beigefügt, und dieß zusammen eine Viertelstunde schaumig abgerührt, worauf zwölf Loth fein durchgesiebte Semmelbröseln, zwei Kaffeelöffel feingestoßener Zimmt, ein halber Kaffeelöffel Nelken und die feingewiegte Schale einer halben Zitrone dazukommen, das Ganze nochmals eine Viertelstunde gerührt, und alsdann der steife Schnee der sieben Eiweiß nebst zwei Eßlöffel Kirschwasser daruntergemengt wird. Nun werden ein Pfund schwarze Kirschen mittelst eines zusammengebogenen Drahts, mit dem man dareinsticht und so den Stein herauszieht, ausgesteint, hernach eine flache Form dick mit Butter bestrichen und dick mit Semmelbröseln bestreut, halbfingerhoch von der gerührten Masse eingegossen, diese eben so hoch mit ausgesteinten Kirschen besäet, doch so, daß keine Kirsche an den Rand der Form kommt, über die Kirschen wieder halbfingerhoch von der gerührten Masse gegeben, hierauf wieder Kirschen, und das Ganze zuletzt mit der gerührten Masse bedeckt. Alsdann wird der Kuchen in etwas abgekühltem Ofen anderthalb Stunden langsam gebacken, zuletzt auf die zum Serviren bestimmte Platte umgestürzt, und gleich warm zu Tisch gegeben. — Die Kirschen kann man auch unausgesteint dazu verwenden, wo man sie dann unter die ganze Masse mengt und im Ganzen einfüllt.

1351. Kirschenkuchen auf gewöhnliche Art.

Vier altgebackene, abgeriebene Kreuzerbrode werden in halb Milch halb Wasser eingeweicht, und nach einer Viertelstunde fest ausgedrückt. Unterdeß rührt man einen Vierling Butter leicht ab, gibt sechs Loth Zucker und fünf Eier darein, rührt dieß nochmals gut ab, mengt darunter das fest ausgedrückte Brod, etwas feinen Zimmt, feingewiegte Zitronenschale und sodann noch ein Pfund Kirschen, füllt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene und mit Semmelbröseln ausgestreute Form ein, und bäckt den Kuchen in mittelheißem Ofen. — Eine Hauptsache ist, daß das Brod nicht zu weich wird.

1352. Weichselkuchen.

1353. Weichselkuchen mit einer Kruste.

1354. Weichselkuchen mit einem Gitter.

1355. Weichselkuchen mit ausgestochenem Blätterteig.

1356. Weichselkuchen von Hefenteig.

Werden ganz wie die Kirschenkuchen gleichen Namens (Nr. 1340, 1341, 1344, 1345, 1346) bereitet und beendet, nur daß man sie, statt mit Kirschen, mit Weichseln belegt, und ein Viertelpfund feinen Zucker mehr über dieselben streut.

1357. Aepfelkuchen.

Ein rund aufgeschlagenes Kuchenblech wird mit zweimesserrückendick ausgewalztem Blätterteig (Nr. 1187) belegt, auf diesen abgeschälte, je in acht Theile geschnittene Aepfel von einer Gattung, welche gern weich wird, dicht nebeneinander schneckenartig eingelegt, das Ganze alsdann dick mit Zucker und Zimmt bestreut, und in gutem Ofen gelb gebacken.

1358. Aepfelkuchen mit einer Kruste.

Bereitet und beendet man wie vorigen, nur daß eine Handvoll feingewiegte Mandeln, eben so viel geriebenes Milchbrod, eine Handvoll Zucker und etwas Zimmt untereinander gemengt, und die Aepfel vor dem Backen damit

bestreut werden. Kurz zuvor, ehe der Kuchen in den Ofen kommt, gießt man dann noch drei Loth zerlassene Butter mit einem Eßlöffel sorgfältig darüber.

1359. Aepfelkuchen mit Creme.

Der Kuchen wird ganz wie obiger und von demselben Teig bereitet. Nachdem er mit Aepfeln belegt ist, werden drei Eier, ein halber Schoppen Rahm oder gute Milch, ein Kaffeelöffel Zimmt oder ein halber Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale, sechs Loth Zucker und drei Loth zerlassene Butter aneinander abgestrudelt, mit dieser Creme der Kuchen übergossen, und derselbe dann leicht gelb gebacken.

1360. Aepfelcompotkuchen auf französische Art.

Man bereite und backe einen Kuchen nach Nr. 1343, und entferne dann die Kartoffeln nebst dem Papier. Unterdeß nehme man solche Aepfel, die sich weich kochen, aber nicht leicht zerfallen, schäle dieselben schön ab, schneide sie in gleiche Schnitze, und werfe diese sogleich in kaltes Wasser, worin einige Tropfen Essig sind. Nun setze man in einer messingenen Pfanne eine Maß Wasser und ein Glas Wein auf's Feuer, gebe zwölf Loth Zucker und eine Zitronenschale darein, und koche, sobald dieses zusammen siedet, einen Theil der Schnitze zugedeckt darin weich, doch so, daß sie nicht zerfallen. Alsdann bringe man sie mit dem Schaumlöffel auf ein Sieb oder in einen Durchschlag, koche wieder einen Theil der Schnitze in demselben Sud weich, und fahre so fort, bis alle auf diese Art gekocht sind. Den Absud gieße man dann durch ein Sieb, gebe noch vier Loth Zucker darein, und lasse dieß zusammen so lange kochen, bis es dicklich vom Löffel läuft, worauf man in den Kuchen die erkalteten Aepfelschnitze dicht nebeneinander schneckenartig einlegt, und den noch lauwarmen Syrup mit einem Löffel langsam überall über die Aepfel zieht.

1361. Aepfelkuchen mit einem Gitter.

Ein aufgeschlagenes Kuchenblech wird mit Blätterteig

(Nr. 1187) ausgelegt, und nach Nr. 1357 mit Aepfeln belegt. Nun werden vom nämlichen Blätterteig ganz schmale Streifen abgerädelt, wie ein Gitter (Nr. 1344) über den Kuchen gelegt, dieser durch ein Sieb mit feinem Zucker besäet, mit Wasser besprengt, und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

1362. Aepfelkuchen mit Marmelade.

Zehn bis zwölf gute Kochäpfel werden geschält, ausgegraben und in dünne Blättchen geschnitten, diese mit einem Stück Zucker, vier Loth Butter, einem Gläschen Wasser und eben so viel Wein auf's Feuer gesetzt, zugedeckt weich gedünstet, dann durch ein Sieb oder einen Durchschlag getrieben, und die Marmelade noch mit etwas Zucker versüßt und ein Kaffeelöffel feingewiegte Zitrone daruntergemengt. Nun wird von zweimesserrückendick ausgewalztem Butterteig (Nr. 1187) nach beliebiger Größe ein runder Boden ausgeschnitten und die Marmelade fingerdick daraufgestrichen, wobei man am ganzen Rand herum zweifingerbreit leer läßt, alsdann von demselben Blätterteig acht schmale Streifchen abgerädelt und so im Viereck darübergelegt, daß immer zwei Stäbchen nebeneinander liegen, wodurch in der Mitte ein schönes Viereck bleibt, und zuletzt ein zweifingerbreiter Streifen vom Blätterteig abgeschnitten und um den ganzen leeren Rand des Kuchens gelegt. Nachdem die dazwischen vorstehenden Riemen abgeschnitten, wird der Kuchen mit Zucker besäet und schön gebacken.

1363. Aepfelkrapfen.

Zehn bis zwölf gute Kochäpfel werden abgeschält und in sehr feine Schnitzchen geschnitten, diese in einem irdenen Tiegel auf's Feuer gesetzt, und mit einem kleinen Gläschen Wein, Zucker, Zimmt, feingewiegter Zitronenschale und einem Viertelpfund großen und eben so viel kleinen, gewaschenen Weinbeeren auf Kohlen zugedeckt weich gedünstet. Das Umrühren sollte man wo möglich unterlassen, damit die Schnitzchen ganz bleiben.

Von messerrückendick ausgewalztem Blätterteig (Nr. 1187) wird nun ein beliebig großer runder Boden mit dem Backrädchen abgerädelt, auf ein Backblech gebracht, rings um den Rand ein abgerädelter Streifen von Blätterteig gezogen, und der innere Raum mit den erkalteten Aepfeln, worunter nach Belieben abgezogene, feingewiegte Mandeln, feingeschnittener Zitronat und Pomeranzenschale gemengt wurde, überall gleichdick belegt. Alsdann rädelt man von demselben Teig einen Deckel ab, der fingerbreit größer sein muß als der Boden, legt solchen auf Papier, und rädelt ihn zu zweifingerbreiten Streifen, dabei jedoch immer fingerbreit vom Rande entfernt bleibend, so, daß der Deckel ringsum noch zusammenhält, hebt ihn nun mit dem Papier auf, und läßt ihn von diesem passend auf den Krapfen glitschen, wo man ihn sorgfältig mit Ei bestreicht, und das Ganze in gutem Ofen schön gelb bäckt. — Oft wird der Deckel auch nicht durchgerädelt, sondern sofort über den Krapfen gelegt, wo dann die so fein als möglich geschnittenen Aepfel nicht mit Wein gedünstet, sondern sogleich roh mit Zucker, Zimmt, Weinbeeren, Zitronenschale und Zitronat untereinander gemengt, und auf den Teigboden vertheilt werden. Nach dem Bestreichen mit Ei sticht man dann mit einem spitzigen Messer einige kleine Löcher in den Deckel, und drückt den Rand ringsum, in zweifingerbreiten Zwischenräumen, mit dem Rücken des Messers ein, so daß dadurch kleine Bögen entstehen.

1364. Zwetschgenkuchen.

Bereitet und beendet man ganz wie den Kuchen Nr. 1340, nur daß, statt Kirschen, ausgesteinte Zwetschgen schnecken- oder, was noch besser, sternartig dicht nebeneinander dareingelegt werden. — Feiner wird er mit abgeschälten Zwetschgen. Die Zwetschgen werden dann mit siedendem Wasser angebrüht und zugedeckt eine Viertelstunde stehen gelassen, hernach das Wasser abgeschüttet, die Haut von den Zwetschgen abgezogen, und letztere in der Mitte der Länge nach getheilt

und ausgesteint. Ganz reifen Zwetschgen kann man die Haut auch abziehen ohne dieselben anzubrühen.

1365. Zwetschgenkuchen mit einer Kruste.

Bereitet und beendet man ganz nach dem Kirschenkuchen Nr. 1341, nur werden, statt Kirschen, Zwetschgen verwendet.

1366. Aprikosenkuchen.

Ein aufgeschlagenes Kuchenblech wird nach Nr. 1340 mit Blätterteig ausgelegt, dann abgeschälte, gespaltene, ausgesteinte Aprikosen dicht nebeneinander daraufgelegt, solche ganz dick mit Zucker bestreut, und der Kuchen in gutem Ofen gebacken.

1367. Johannisbeerkuchen mit Mandelguß.

Ein Pfund abgezupfte, frische Johannisbeeren werden mit einem halb Pfund feinem Zucker überstreut und einige Stunden stehen gelassen, unterdeß ein aufgeschlagenes Kuchenblech, dessen Rand man abnehmen kann, mit messerrückendick ausgewalztem Blätterteig (Nr. 1187) so ausgefüttert, daß er noch an den halben Rand heraufgeht, und darauf nun die gezuckerten Johannisbeeren gleichmäßig vertheilt. Alsdann werden sechs Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, und zwölf Loth fein länglichgeschnittene Mandeln und ein halb Pfund feiner Zucker daruntergemengt, der Kuchen mit diesem Guß überzogen, durch's Sieb mit feinem Zucker besäet, und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

1368. Johannisbeerkuchen mit einem Gitter.

Ein aufgeschlagenes Kuchenblech wird nach voriger Nummer mit Blätterteig belegt und mit gezuckerten Johannisbeeren fingerdick bedeckt, dann verklopft man sechs Eiweiß bis sie zu schäumen anfangen, mengt darunter ein halb Pfund feinen Zucker und zwölf Loth feingewiegte Mandeln, und gießt dieß über die Johannisbeeren. Hernach rädelt man von dem übrigen Blätterteig schmale Streifen ab, legt solche gitterartig über den Kuchen, übersäet diesen mit feinem Zucker, und bäckt ihn in nicht zu heißem Ofen.

1369. Heidelbeerkuchen.

Wird wie der Kirschenkuchen Nr. 1340 bereitet und beendet, nur nimmt man, statt Kirschen, ausgelesene Heidelbeeren, und auch etwas mehr Zucker.

Anmerkung. Die Kuchen Nr. 1367—1369 müssen einen Tag vor dem Gebrauch bereitet werden, weil sie sich durch's Stehen sulzen. — Bei allen Obstkuchen, die Compotkuchen ausgenommen, kann man statt des Blätterteigs auch den mürben Bröselteig (Nr. 1190) in Anwendung bringen.

1370. Erdbeerkuchen.

In einer messingenen Pfanne oder einem Kastrol wird sechs Eßlöffel feines, gesiebtes Mehl mit einem halben Schoppen süßem Rahm glatt angerührt, sechs Loth Zucker, eben so viel Butter, ein Kaffeelöffel feingewiegte Zitrone und ein wenig Salz beigefügt, und dieß auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren zu einem zarten Brei gekocht, den man in eine Schüssel bringt und zum Erkalten stellt. Ist die Masse gänzlich erkaltet, so werden sechs Eigelb dareingerührt, und zuletzt der feste Schnee der sechs Eiweiß und sechs Eßlöffel gezuckerte Erdbeeren behutsam daruntergemengt. Nun wird ein aufgeschlagenes Kuchenblech nach Nr. 1340 mit Butterteig ausgefüttert, auf diesen ein halb Pfund stark gezuckerte Erdbeeren gleichmäßig vertheilt, darüber sodann obige Masse eingefüllt, gleichgestrichen, und der Kuchen eine Stunde bei schwacher Hitze gebacken.

1371. Traubenkuchen.

Man zupft so viel Beeren von den Stielen ab, als man glaubt zum Kuchen nöthig zu haben, und bringt sie in eine Pfanne. Hier wird auf je ein Pfund Beeren ein halb Pfund Zucker dazugegeben und Beides zusammen mit ein klein wenig Wasser etlichemal schnell aufgekocht, die Beeren dann mit dem Schaumlöffel herausgehoben, und der Saft noch dicker eingekocht. Unterdeß füttert man ein aufgeschlagenes Kuchenblech mit Butterteig (Nr. 1187) aus, und bestreut solchen mit zwei Handvoll gestoßenem Zwieback oder auch

nur mit Milchbrodbröseln. Hierauf werden nun die ausgekühlten Traubenbeeren nebst dem verkühlten Saft eingefüllt, sodann ein Gitter von Butterteig (s. Nr. 1344) darübergelegt oder ein Mandelguß (s. Nr. 1367) darübergezogen, und der Kuchen in gutem Ofen gebacken.

1372. Topfen- oder süßer Käskuchen.

Ein aufgeschlagenes Kuchenblech wird mit messerrückendick ausgewalztem Blätterteig (Nr. 1187) ausgelegt, so, daß letzterer die halbe Höhe des Randes deckt. Nun wird ein Pfund Topfen mit vier Loth zerlassener Butter, drei Eßlöffel Mehl, vier Eiern, einem Kaffeelöffel Zimmt, sechs Loth feinem Zucker, vier Loth rein gewaschenen Rosinen, einer Obertasse süßem Rahm oder Milch und ein klein wenig Salz angerührt, damit der Kuchen gleichdick bestrichen, derselbe mit abgezogenen, länglichgeschnittenen Mandeln bestreut, und dann in guter Hitze gebacken.

1373. Saurer Rahmkuchen.

Mit Blätterteig wird wie in voriger Nummer ein aufgeschlagenes Kuchenblech ausgelegt. Nun rührt man zwei Eßlöffel feines Mehl mit einem Schoppen süßem und eben so viel saurem Rahm glatt an, gibt sechs Eigelb, ein Viertelpfund feinen Zucker, vier Loth gewaschene, ausgekernte, große Weinbeeren und zwei Kaffeelöffel Zimmt dazu, verrührt Alles gut miteinander, und mengt zuletzt den festen Schnee der sechs Eiweiß darunter. Mit dieser Masse wird sodann der Blätterteig begossen, zwei Loth abgezogene, fein länglichgeschnittene Mandeln darübergestreut, und der Kuchen in schwacher Hitze gebacken.

1374. Blitzkuchen.

Achtzehn Loth Butter wird leicht und schaumig abgerührt, dann acht Eigelb beigefügt, und dieß zusammen gut gerührt. Hernach mengt man die feingewiegte Schale einer Zitrone und achtzehn Loth Zucker darunter, mischt darein noch achtzehn Loth Mehl und den fest geschlagenen Schnee der acht Eiweiß, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene

Form nicht ganz voll ein, und bäckt den Kuchen in gutem Ofen.

1375. Rindenkuchen.

Man rührt vierzehn Eigelb mit acht Loth feinem Zucker, eben so viel süßen und zwei Loth bittern, abgezogenen, feingewiegten Mandeln eine halbe Stunde, rührt hierunter nach und nach langsam ein Pfund etwas zerlassene Butter, fügt ein Stengelchen gestoßene Vanille, ein halb Loth feinen Zimmt, zwei Messerspitzen Muskatblüte und die feingewiegte Schale einer Zitrone bei, und rührt das Ganze noch eine Viertelstunde gut durch, worauf noch ein Viertelpfund feingesiebtes Mehl und der steife Schnee der vierzehn Eiweiß behutsam daruntergemengt wird. Nun streicht man eine runde, glatte, etwas tiefe Form mit Butter aus, schneidet von Papier einen genau passenden Boden, legt diesen in die Form so, daß lediglich nur der Boden derselben damit gefüttert ist, füllt von der Masse fingerdick darauf, verstreicht dieß gleichmäßig, und bäckt den Kuchen in einem guten Ofen eine Viertelstunde zu gelber Farbe. Er wird sodann herausgenommen, und von der Masse nochmals fingerdick gleichmäßig daraufgestrichen, hernach ein Backstein oder ein Rost in den Ofen gestellt und auf diesen der Kuchen, um ferneres Backen von unten zu verhüten, und letzterer von oben neuerdings eine Viertelstunde zu gelber Farbe gebacken. Dieses Verfahren wiederholt man so oft, bis die Masse zu Ende ist, löst nach dem letzten Backen dann den Kuchen an der Form herum ab, und stürzt ihn behutsam auf ein umgewendetes Sieb. Nach gänzlichem Erkalten wird er auf ein Brettchen gelegt, und mittelst eines scharfen Messers rundum etwas abgeschnitten, damit die Schattirung des Backens sich zeige, derselbe oben mit Punschglasur (Nr. 1710) überzogen, und in abgekühltem Ofen getrocknet. Alsdann spritzt man mit Spritzglasur (Nr. 1703) Bogen, Kränze oder Laubwerk darauf, setzt mit Johannisbeergelée (Nr. 1579), welche wie die Spritzglasur verbraucht wird, kleine Blümchen oder nur Punkte dazwischen, verziert den Kuchen mit eingemachten Früchten, und servirt

ihn auf einer mit ausgeschnittenem Tortenpapier belegten Platte. — Im Fall keine hinlänglich tiefe Form da wäre, hilft man mit Papierstreifen. Ist nämlich die Form von der Masse so weit angefüllt, daß sie noch fingerbreit Leere hat, so wird ein gut zwei Zoll breiter Streifen Papier mit Butter bestrichen, und solcher behutsam, mit der unbestrichenen Seite nach außen, an der Form herumgestellt. Die beiden Enden pappt man nun mit Mehlkleister zusammen, füllt, damit das Papier einen Halt bekomme, gleich eine Schichte von der Masse darein, und bäckt dann den Kuchen wie oben angezeigt. Auf diese Art können noch einige Schichten eingefüllt werden.

1376. Magdalenenkuchen.

Anderthalb Pfund feines Mehl wird auf ein Nudelbrett gesiebt, auseinandergestrichen, und in die Mitte ein Pfund frische, weiche Butter, sechs Eigelb, fünf Loth feiner Zucker, zwei Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 1698), etwas Salz und ein starker Schoppen dicker, süßer Rahm gegeben. Man macht dieß nun zu einem Teig leicht durcheinander, und arbeitet denselben gut ab, bis er glatt ist, worauf er eine Stunde an einen kühlen Ort gestellt, und hernach zu einem zweifingerdicken, runden Kuchen ausgewalzt wird. Diesen setzt man auf ein butterbestrichenes Papier, zieht solches sorgfältig auf ein Backblech, bestreicht den Kuchen mit verklopftem Ei, bestreut ihn mit abgezogenen, gespaltenen Mandeln und Zucker, und bäckt ihn in mittelheißem Ofen.

1377. Magdalenenkuchen mit Rosinen.

Bereitet und beendet man ganz nach vorigem, nur kommen in den Teig ein halb Pfund gewaschene Rosinen.

1378. Prophetenkuchen.

Man rührt ein halb Pfund Butter leicht ab, gibt dazu acht Eier, ein halb Pfund unabgezogene, feingewiegte Mandeln, ein Viertelpfund Candis- und eben so viel weißen Zucker, beide fein gestoßen, die feingewiegte Schale einer Zitrone nebst deren Fleisch, welches von den Kernen und

weißen Häuten befreit und überwiegt wurde, einen Kaffeelöffel Zimmt, einen halben Kaffeelöffel Nelken, sechs Loth Zitronat und eben so viel Pomeranzenschale, Beides fein überschnitten, ein wenig Salz und ein Pfund Mehl, und macht Alles gut untereinander. Die Masse wird nun auf das Backbrett herausgenommen, vermittelst Bestäubens mit Mehl zu einem fingerdicken Kuchen ausgewalzt, und dieser zu mehreren kleinern Kuchen ausgestochen, die die Größe einer großen runden Kaffeetasse haben. Letztere werden dann nebeneinander auf ein Backblech gelegt, mit verklopften Eiern bestrichen, mit länglichgeschnittenen und mit Zucker vermischten Mandeln dick bestreut, und behutsam gelb gebacken. — Gibt man gewöhnlich zum Thee. Sie können nach Belieben auch verziert werden: man taucht die Kuchen nach dem Backen dann mit dem Rand zuerst in verklopfte Eiweiß und hernach in Grobzucker (Nr. 1702).

1379. Türkischer Kuchen.

Fünf Loth Butter wird leicht abgerührt, dann gibt man fünf Eier, acht Loth feinen Zucker und die feingewiegte Schale einer halben Zitrone dazu, rührt dieß zusammen gut ab, und knetet es mit Mehl zu einem festen Teig. Solcher wird nun halbfingerdick ausgewalzt, dann so fest wie möglich zu einer Wurst zusammengerollt, in ein Tuch eingeschlagen, und zwei Stunden in den Keller gestellt. Hernach wird er auf einem Backbrett zu halbfingerdicken Scheiben geschnitten, diese nebeneinander auf ein Backblech gelegt, mit verklopften Eiern bestrichen, mit abgezogenen halben Mandeln belegt, mit Zucker bestreut, und gelb gebacken. — Eignet sich am besten zu Thee oder Kaffee.

1380. Englischer Kuchen.

Ein Pfund Butter wird leicht gerührt, und acht verklopfte Eier, drei Viertelpfund feiner Zucker, eben so viel rein gewaschene Rosinen, ein Viertelpfund feingeschnittene Mandeln, ein halber Schoppen Rum, ein Viertelpfund feingeschnittener Zitronat, eben so viel Pomeranzenschale, ein

Pfund feingesiebtes Mehl und zuletzt der steife Schnee der acht Eiweiß daruntergemengt. Mit der Hälfte dieser Masse belegt man ein butterbestrichenes, aufgeschlagenes Kuchenblech, streicht darauf messerrückendick eingemachte Kirschen oder Himbeeren, gibt auf dieß die andere Hälfte der Masse, und nachdem noch einige verklopfte Eiweiß, Zucker, Zimmt und feingeschnittene Mandeln darübergestrichen, wird der Kuchen in nicht zu heißem Ofen gebacken.

1381. Plumcake auf feinere Art.

Man rührt ein Pfund Butter schaumig ab, fügt ein halb Pfund rohe, verwiegte Mandeln, ein Pfund feinen Zucker und vierundzwanzig Eigelb bei, und rührt dieß zusammen leicht ab. Nun werden ein Pfund kleine und ein halb Pfund große, gewaschene, gut abgelaufene Weinbeeren, sechs Loth feingeschnittener Zitronat, eben so viel Pomeranzenschale, ein halb Loth gestoßene Nelken, ein Loth Zimmt, die feingewiegte Schale einer Zitrone, eine Messerspitze Salz, eine geriebene Muskatnuß, ein Pfund feingesiebtes Mehl, der fest geschlagene Schnee der vierundzwanzig Eiweiß und zuletzt ein halber Schoppen Rum daruntergemengt, die Masse in eine große, tiefe, runde, butterbestrichene, an Boden und Wänden mit butterbestrichenem Papier ausgelegte Form eingefüllt, und der Kuchen anderthalb Stunden in heißem Ofen gebacken. Man stürzt ihn sodann auf ein Sieb und von diesem auf die Platte, wo sogleich ein Schoppen Rum langsam gleichmäßig, bis der Kuchen solchen eingesogen hat, darübergegossen wird. Zuletzt wird er mit einer Wasserglasur (Nr. 1711) überstrichen, und in abgekühltem Ofen getrocknet.

Torten.

1382. Bisquittorte.

Fünf Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, dann zehn Eigelb und ein halb Pfund feingesiebter trockener Zucker

dazugegeben, dieß drei Viertelstunden gleichmäßig gerührt, und hernach der feste Schnee der noch übrigen fünf Eiweiß, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, vierzehn Loth feingesiebtes Mehl und der Saft einer halben Zitrone leicht dareingemengt. Diese Masse füllt man alsdann in eine gut mit Butter bestrichene Form, welche zuvor mit Papierstreifen ausgefüttert wurde (s. die untenstehende Anmerkung), damit die Masse nicht überlaufe. Nun wird die Torte in einem abgekühlten Ofen ungefähr eine Stunde gebacken, wo dieselbe dann eine schöne Farbe hat und auf der Oberfläche trocken und fest ist, hernach herausgenommen, behutsam auf ein umgewendetes Haarsieb umgestürzt, und nach einigem Verkühlen, nachdem das Papier abgenommen ist, auf eine flache Platte gesetzt und mit feinem Zucker bestäubt. — Kann, statt gerührt, eben so wie die Wiener Torte (Nr. 1396) auf Kohlen geschwungen werden; auch kann man sie, statt mit Zucker besäen, mit Zuckerglasur (Nr. 1703) schwach messerrückendick bestreichen, in abgekühltem Ofen trocknen, und mit eingemachten Früchten geschmackvoll verzieren.

Anmerkung. Das Auslegen der Form mit Papier geschieht auf folgende Art: Von einem Bogen nicht zu steifem Papier werden drei bis vier Streifen geschnitten, solche auf dem Backbrett auf einer Seite dick mit zerlassener Butter bestrichen, und mit diesen Streifen die ausgestrichene Form an den Wänden genau gefüttert, so, daß das Papier dreifingerbreit über die Form hervorsteht. Hat die Form in der Mitte eine Oeffnung, so wird diese zuerst gefüttert, dann erst die Wände.

1383. Mandeltorte.

Sechs Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, dann zwölf Eigelb, ein halb Pfund feiner, trockener Zucker, zwölf Loth süße und ein Loth bittere, abgezogene, feingewiegte Mandeln dareingegeben, und dieß zusammen eine halbe bis dreiviertel Stunde gerührt, hernach der feste Schnee von den noch übrigen sechs Eiweiß, der Saft einer halben und die feingewiegte Schale einer ganzen Zitrone so wie acht Loth feingesiebtes Mehl daruntergemengt, die Masse in eine gut mit

Butter bestrichene, mit Papier nach voriger Nummer ausgelegte Form eingefüllt, und die Torte wie obige beendet.

1384. Mandeltorte auf andere Art.

Ein Pfund abgezogene Mandeln werden mit vier Eiern fein gestoßen, dann in eine Schüssel genommen, ein Pfund feiner Zucker, zehn Eigelb und die feingewiegte Schale einer Zitrone dazugegeben, und dieß gleichmäßig drei Viertelstunden gerührt. Sollte die Masse zu stark sein, so werden noch zwei Eigelb dareingegeben und noch damit gerührt. Hernach mengt man behutsam den fest geschlagenen Schnee der zehn oder zwölf Eiweiß und drei Loth feingesiebtes Mehl darein, füllt diese Masse in eine butterbestrichene, mit Papier ausgefütterte Form (s. Nr. 1382) nicht ganz voll ein, und bäckt die Torte in mittelheißem Ofen langsam eine Stunde, worauf sie herausgenommen und nach Nr. 1382 beendet wird.

1385. Brodtorte.

Man verrührt vierzehn Eigelb ein wenig mit einem halb Pfund feinem, trockenen Zucker, acht Loth süßen, rohen, fein gewiegten und gesiebten Mandeln, eben so viel altgebackenem, feingeriebenen, nicht zu sauren Schwarzbrod und sechs Loth feingeriebener Chocolade, fügt den steifen Schnee von sieben Eiweiß bei, und rührt dieß zusammen drei Viertelstunden gleichmäßig gut ab. Sodann wird für zwölf Kreuzer feingestoßene Vanille, zwei Kaffeelöffel Zimmt, ein Kaffeelöffel gestoßene Nelken, eine kleine Messerspitze Pfeffer, die feingewiegte Schale einer Zitrone, der steife Schnee von den übrigen sieben Eiweiß und sechs Loth Mehl leicht daruntergemengt, die Masse in eine gut mit Butter bestrichene und mit Papier ausgefütterte Form eingefüllt, in abgekühltem Ofen eine Stunde langsam gebacken, und die Torte ganz wie Nr. 1382 beendet.

1386. Brodtorte auf andere Art.

Nicht zu saures Schwarzbrod wird im Ofen geröstet,

hernach gestoßen und fein gesiebt, dann drei Viertelpfund rohe Mandeln fein gewiegt und gleichfalls, aber durch einen Durchschlag, gesiebt. In einer Schüssel rührt man nun ein Pfund feinen Zucker, sechzehn Eigelb, die feingewiegten Mandeln und ein Viertelpfund von dem gesiebten Brod gleichmäßig drei Viertelstunden zusammen ab, gibt hierein ein Loth feinen Zimmt, eben so viel Nelken, zwei Loth feingeschnittenen Zitronat, gleichviel feingeschnittene Pomeranzenschale und noch zwei Eier, rührt das Ganze nochmals eine Viertelstunde, und mengt sodann den festen Schnee der sechzehn Eiweiß und drei Loth feingesiebtes Mehl leicht darunter. Die Masse wird jetzt in eine butterbestrichene, mit Papier ausgefütterte Form nicht ganz voll eingefüllt, und in abgekühltem Ofen gebacken, die Torte dann herausgenommen, auf ein umgekehrtes Sieb gelegt, und nach einigem Abkühlen mit Zucker bestäubt, oder nach Nr. 1382 mit einer beliebigen Glasur überzogen.

1387. Chocoladetorte.

Man bereitet dieselbe Masse wie zur Bisquittorte (Nr. 1382), nur kommen blos zehn Loth Mehl und dafür zehn Loth auf dem Reibeisen feingeriebene Chocolade darein, welche mit dem Mehl und dem Eierschnee daruntergemengt wird. Die Masse wird alsdann in eine gut mit Butter bestrichene und mit Papier ausgefütterte Form eingefüllt, in abgekühltem Ofen eine Stunde langsam gebacken, und hernach die Torte auf ein Sieb gestürzt, wo man sie etwas verkühlen läßt, dann mit Chocoladeglasur (Nr. 1707) bestreicht, in abgekühltem Ofen trocknet, und nach Belieben mit eingemachten Früchten belegt.

1388. Chocoladegußtorte.

Eine flache, glatte Form wird mit Butterteig (Nr. 1187) ausgelegt, dieser mit Hagebuttenmarmelade (Nr. 1578) messerrückendick bestrichen, und die Masse von voriger Nummer daraufgegossen, doch nicht zu voll, damit sie beim Backen nicht überlaufe. Nun wird die Torte in mittelheißem Ofen

schön gebacken, dann auf ein Sieb gestürzt und von diesem auf eine Platte, nach gänzlichem Erkalten mit Chocoladeglasur (Nr. 1707) überzogen, in abgekühltem Ofen getrocknet, und mit Spritzglasur (Nr. 1703), so wie nach Belieben mit eingemachten Früchten verziert.

1389. Brodgußtorte.

1390. Bisquitgußtorte.

1391. Mandelgußtorte.

Werden bereitet wie Nr. 1388, nur verwendet man hiebei keine Hagebuttenmarmelade, sondern belegt dafür den Butterteig bei Nr. 1389 messerrückendick mit eingemachten Johannisbeeren, bei Nr. 1390 und 1391 mit eingemachten Himbeeren oder einer andern beliebigen Marmelade, und gießt darauf die durch die Ueberschrift bezeichnete Masse von Nr. 1385 oder 1386, 1382 und 1383 oder 1384. Sind die Torten schön gebacken und erkaltet, so überstreicht man sie mittelst eines Messers auf der Oberfläche und an den Seiten mit Wasserglasur (Nr. 1711), und streicht darüber ganz dünn eine gelbe, rothe oder grüne (Aprikosen-, Johannisbeer-, Reineclauden-) Marmelade, wo sie dann schön marmorirt aussehen und worauf mit weißer Spritzglasur (Nr. 1703) noch Verzierungen gemacht werden können, oder man kann die Torten auf folgende Art mit Butterteig verzieren: Von ganz dünn ausgewalztem Butterteig werden mit einem Kuchenrädchen sechzehn gleichgroße, feine Streifen abgerädelt und diese auf einem Backblech zu Bogen geformt, in gleicher Weise kleine Blümchen ausgestochen und auf das Blech geordnet, und alsdann Beides, ohne angestrichen zu sein, in einem ganz abgekühlten Ofen nur weiß gebacken (was in drei bis vier Minuten geschieht), so daß es in der Farbe einem Marzipan ähnelt. Mit den Bogen werden nun die Torten, seien sie mit Wasserglasur überstrichen und marmorirt, oder nur mit Marmelade überstrichen, nach der Abbildung belegt, die Bogen zu dem Behuf mit der Scheere abgezwickt bis sie passen, und in die Mitte die Blümchen

nach beliebigem Geschmack geordnet. — Sehr schön sieht diese Verzierung, wenn auf die Bögen ein Faden mit Spritzglasur und einer mit Johannisbeergelée (Nr. 1579) oder Reineclaudenmarmelade (Nr. 1572), welche man wie die Spritzglasur in Düten einfüllt, gezogen, und die Blümchen damit getupft werden.

1392. Sandtorte.

Ein halb Pfund Butter wird mit acht Eigelb ganz leicht und flaumig abgerührt, und hierein nach und nach drei Viertelpfund feingesiebter Zucker, eben so viel feingesiebtes Mehl und für zwölf Kreuzer feingestoßene Vanille gegeben, und damit untereinander gerührt. Diese Masse streicht man nun fingerdick auf ein mit Butter bestrichenes Papier in die Runde auf, oder in ein aufgeschlagenes, am Boden mit butterbestrichenem Papier gefüttertes Kuchenblech, streicht beliebiges Eingemachte von Früchten darauf, und gibt darüber die übrige Masse, welche man glatt und eben streicht. Wenn die Torte auf Papier gesetzt ist, wird sie damit behutsam auf das Backblech gezogen, mit einem starken Papierstreifen in der Runde eingefaßt, und mit Bindfaden umwunden. So bäckt man sie langsam eine Stunde, wo sie nun herausgenommen, und, falls dieselbe im Blech gebacken wurde, ausgestürzt wird. Nach gänzlichem Auskühlen löst man sie in beiden Fällen vom Papier ab, schneidet solche, wenn sie im Papier gebacken wurde, schön rund, bestreut sie auf der obern Seite mit Zucker, bespritzt diesen mit Wasser, und bringt sie einige Minuten zum Trocknen in den Ofen. Dieses Verfahren wird noch einmal wiederholt, und die Torte dann auf einer mit Tortenpapier belegten Platte zu Tisch gegeben. — Das Backen im aufgeschlagenen Kuchenblech ist jedenfalls das Bessere und Sicherere.

1393. Sandtorte auf gewöhnliche Art.

Man rührt ein Pfund Butter eine Stunde ab und darein dann langsam sechzehn Eigelb, fügt nun ein Pfund feinen Zucker, an dem zuvor eine Zitrone abgerieben wurde, und ein Pfund feingesiebtes Mehl bei, rührt dieß zusammen

noch leicht ab, und mengt zuletzt den steifen Schnee der sechzehn Eiweiß darunter. Die Masse wird nun in eine mit Butter bestrichene Form gut halbvoll eingefüllt, in mittelheißem Ofen gebacken, und die Torte alsdann auf die Platte umgestürzt und mit Zucker bestäubt, oder mit einer beliebigen Glasur überzogen.

1394. Gleichschwertorte.

Man rührt ein halb Pfund Butter ganz schaumig ab, nimmt darunter ein halb Pfund Zucker und ein Viertelpfund gestoßene Mandeln, gibt das Gelbe von sechs Eiern hinein und sodann ein halb Pfund feines Mehl, und rührt die Masse eine halbe Stunde. Hernach wird das Weiße der sechs Eier zu einem steifen Schnee geschlagen und unter die Masse gemengt, letztere in ein gut mit Butter bestrichenes Blech gefüllt, und die Torte bei gelinder Hitze im Ofen schön hellbraun gebacken. — Kann man mit Mandeln bestreuen oder auch mit Zucker verzieren.

1395. Blitztorte.

Man nehme sechs Eier, so viel feingestoßenen Zucker, als diese sechs Eier wiegen, und eben so viel Butter, hernach so viel feines Mehl, als vier Eier schwer sind, und die am Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone. Die Butter wird nun leicht gerührt, der Zucker dazugegeben, nach und nach die sechs Eier darangeschlagen und eine Zeitlang Alles recht tüchtig gerührt, und alsdann das feingesiebte Mehl und die Zitrone leicht daruntergemengt. Dieß füllt man nun in ein butterbestrichenes, mit feinem Semmelmehl ausgestreutes Tortenblech oder in eine Melonenform, und bäckt die Torte in mittelheißem Ofen schön gelbbraun.

1396. Wiener Torte.

Zwanzig Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, und eben so viel Eigelb, ein Pfund feiner Zucker und die feingewiegte Schale einer Zitrone dareingegeben, dieß dann entweder eine Stunde gerührt, oder in einen kupfernen Schneekessel oder

ein Kastrol, auch in eine irdene Schüssel, welche das Feuer aushält, gegeben, und auf schwacher Kohlenglut unter fortwährendem Schlagen mit einer Schneeruthe so lange gelassen, bis die Masse ganz dick geworden ist und einige Augenblicke so stehen bleibt, wie sie von der in die Höhe gehobenen Schneeruthe herunterläuft, wo man dieselbe alsdann vom Feuer nimmt, noch so lange schlägt, bis sie ganz kalt geworden, und hernach drei Viertelpfund feingesiebtes Mehl leicht daruntermischt. Nun verfertigt man auf folgende Art Formen von steifem Papier: Von einem Bogen werden die Ecken abgeschnitten, so daß solcher rund erscheint, eine runde Platte von der gewünschten Größe der Torte in die Mitte desselben gelegt, das Hervorstehende des Papiers über den Rand herauf in Falten eingebogen, und die Platte behutsam herausgenommen, wo man dann eine Papierform hat. Oder man kann auch einen Bogen starkes Papier über ein umgekehrtes Kastrol oder eine Auflaufform legen, fest andrücken, neben herum in Falten legen, und dann abheben. Obige Masse wird jetzt in vier solche, mit zerlassener Butter leicht ausgestrichene Formen gleich vertheilt und auseinander gestrichen, auf ein Backblech gesetzt, und in abgekühltem Ofen eine Viertel= oder leichte halbe Stunde gebacken, hernach diese Böden behutsam vom Papier abgelöst, auf der untern Seite messerrückendick mit beliebiger Marmelade bestrichen, und dann einer über den andern gesetzt, so, daß eine unbestrichene, nämlich eine obere Seite, unten liegt. Nun schneidet man die ganze Torte schön rund zu, bestreicht sie am zugeschnittenen Rande mit Marmelade, oder zieht Oblaten schnell durch's Wasser und klebt sie rundum an, worauf die Torte auf ihrer Oberfläche mit Wasser= oder einer andern beliebigen Glasur überzogen, in abgekühltem Ofen getrocknet und mit eingemachten Früchten belegt wird.

1397. Neapolitanische Torte.

Man rührt ein Pfund Butter leicht und flaumig ab, und damit dann noch ein Pfund feinen Zucker, sechzehn Ei=

gelb und die feingewiegte Schale einer Zitrone, mengt darunter ein Pfund feines Mehl und zuletzt den fest geschlagenen Schnee von zwölf Eiweiß, füllt die Masse in sechs bis acht flache, tellergroße Blech- oder Kuchenformen oder in Papierformen (s. vorige Nummer) ein, und bäckt sie in mittelheißem Ofen. Alsdann werden die Böden behutsam vom Papier abgelöst, nach Erkalten mit beliebiger Marmelade dünn überstrichen, übereinander gesetzt, und die Torte jetzt mit einem kleinen, scharfen, dünnen Messer an der Seite gleichrund zugeschnitten, an der Nebenseite wie von oben mit Aprikosen- oder Reineclaudenmarmelade (Nr. 1569, 1572) dünn überzogen, mit kleinen Butterblümchen (Nr. 1714), die nicht angestrichen und ganz weiß nur einige Minuten gebacken wurden und wie Marzipan aussehen, beliebig an den Seiten und oben verziert, und dann über ein zierliches, ausgeschnittenes Papier auf die Tortenplatte gesetzt. (Siehe Abbildung).

1398. Punschtorte.

Zu dieser Torte kann man die Masse von Nr. 1396 oder auch von Nr. 1397 verwenden. Sie wird dann ganz wie die Wiener Torte bereitet und beendet, nur mit dem Unterschied, daß auf die Böden ziemlich stark mit Arak gehaltene Punschglasur (Nr. 1710) und darauf eine beliebige dünne Marmelade gestrichen wird, und daß man die Torte, statt mit Marmelade, mit Punschglasur überzieht, hernach schnell trocknet, und mit eingemachten Früchten geschmackvoll belegt.

1399. Allianztorte.

Von Chocolade- oder Brodtortenmasse (Nr. 1387, 1385) werden in gewöhnlicher Kuchen- oder Papierform zwei Böden (Kuchen) gebacken, deßgleichen zwei eben so große von der Bisquittortenmasse (Nr. 1382), jeder zwei Finger dick. Sind dieselben erkaltet, so werden sie auf einer Seite mit Hagebuttenmarmelade oder eingemachten Himbeeren dünn überstrichen, alsdann abwechslungsweise übereinander gesetzt, nach Belieben auf der letztobern Seite, worauf zuvor dann keine Marmelade

gestrichen wurde, mit Chocolade- oder Wasserglasur (Nr. 1707, 1711) überzogen, in abgekühltem Ofen schnell getrocknet, und mit Spritzglasur (Nr. 1703) oder mit auf gleiche Weise angewendeter Johannisbeergelée (Nr. 1579) verziert.

1400. Kartoffeltorte.

Frischgekochte, abgeschälte, noch heiße Kartoffeln werden durch's Sieb getrieben, und soll das Durchgetriebene dann ein halb Pfund betragen. Nun rührt man zwölf Eigelb mit einem halb Pfund Zucker und acht Loth abgezogenen, feingestoßenen Mandeln drei Viertelstunden und damit alsdann noch eine Viertelstunde die Kartoffeln, und mengt hernach die feingewiegte Schale einer Zitrone, eine Prise Salz, den festen Schnee der zwölf Eiweiß und den Saft einer halben Zitrone darunter. Diese Masse wird in eine butterbestrichene Tortenform, welche nach Nr. 1382 mit Papier ausgefüttert und mit feinen Semmelbröseln bestreut ist, eingefüllt, ganz langsam gebacken, hernach herausgenommen, und behutsam auf ein umgekehrtes Haarsieb gestürzt, nach einigem Erkalten dann das Papier abgenommen, die Torte auf die Platte gegeben, und mit Zucker bestreut aufgetragen.

1401. Polnische Torte.

Ein Pfund frische Butter wird leicht abgerührt, dann zwölf Eier, ein Pfund feiner Zucker, zwei Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 1698), zwei Loth feingewiegte Pomeranzenschale und eben so viel Zitronat dareingegeben, und dieß zusammen leicht abgerührt, hernach ein Pfund feingesiebtes Mehl daruntergemengt, die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form eingefüllt, und in nicht zu heißem Ofen eine Stunde langsam gebacken. Dann nimmt man die Torte aus dem Ofen, stürzt sie behutsam über ein Sieb, überzieht dieselbe nach Erkalten mit Punschglasur (Nr. 1710), trocknet sie schnell im Ofen, und setzt sie auf die Platte. Nun wird der äußerste Rand der Torte mit Spritzglasur (Nr. 1703) verziert, ein Kranz von eingemachten Früchten und eingemachten Bohnen, letztere zu spitzzulaufenden Blättchen ge-

schnitten, geschmackvoll daraufgeordnet, in die Mitte dieses Kranzes noch ein zweites Kränzchen von Spritzglasur gespritzt, und darauf mit Johannisbeergelée (Nr. 1579), welche gleich der Spritzglasur verbraucht wird, Fäden oder kleine Pünktchen angebracht. (Siehe Abbildung.)

1402. Linzer Torte.

Drei Viertelpfund Zucker wird mit der feingewiegten Schale einer Zitrone, einem halb Pfund feingesiebtem Mehl, acht Loth Butter, zehn hartgekochten Eigelb und acht Loth abgezogenen, feingestoßenen Mandeln zu einem Teig angemacht, den man abknetet und an einem kalten Ort ein bis zwei Stunden liegen läßt. Nach dieser Zeit walzt man ihn fingerdick aus und schneidet daraus einen runden Kuchen, welchen man auf einen über ein mit aufgebogenem Rand versehenes Backblech ausgebreiteten, butterbestrichenen Bogen Papier oder in ein Kuchenblech, dessen Rand abnehmbar ist, setzt, und auf der Oberfläche halbfingerdick mit Eingemachtem von Früchten überstreicht; der übrige Teig wird in halbfingerbreite Streifchen geschnitten, diese schief gitterartig über das aufgestrichene Eingemachte gelegt, die Enden am äußersten Rand glatt abgeschnitten, und nun ein Streifchen gewargelt, das man um die ganze Torte herumzieht, letztere hernach ringsum mit starken Papierstreifen eingebunden, mit verklopften Eiern bestrichen, und in abgekühltem Ofen eine bis anderthalb Stunden langsam gebacken. Dann bringt man sie heraus, löst nach einigem Verkühlen die Papierstreifen ab, nimmt die Torte vom Blech und Papier behutsam herunter, und legt sie auf die gehörige Platte, wo nun noch mit Zuckerglasur (Nr. 1703) feine Fäden über die Streifchen gezogen und auf die Ecken der Viereckchen erhöhte Tupfen gespritzt werden. (Siehe Abbildung.)

1403. Flache Linzer Torte.

Zwölf Loth Butter wird leicht gerührt, dann eben so viel Zucker, vier Loth mit einem Ei feingestoßene Mandeln, vier Eier, ein Eßlöffel feingestoßener Zimmt und etwas

Nelken beigefügt, dieß noch gut zusammen abgerührt, und hernach die feingewiegte Schale einer Zitrone und zwölf Loth feingesiebtes Mehl daruntergemengt. Nun legt man so große Oblaten, als die Torte werden soll, auf ein Blech, streicht die Hälfte der Masse in die Runde darauf, und füllt die andere Hälfte in eine Backspritze ein, um damit einen Ring um die Torte und ein Gitter darauf zu machen, dessen Vierecke man mit eingemachten Früchten füllt, und dann außen einen Blechreif oder steife, butterbestrichene Papierstreifen herumzieht, oder das Ganze in ein aufgeschlagenes Kuchenblech einfüllt. Nachdem die Torte in mittelheißem Ofen gebacken, wird sie herausgenommen, auf die Tortenplatte gelegt, nach gänzlichem Erkalten mit Spritzglasur (Nr. 1703) feine Fäden über das Gitter gezogen, und auf die Vierecke da, wo die Streifchen übereinander laufen, erhöhte Tupfen angebracht. — Die Blechreife müssen dreifingerbreit und mit Scharnier versehen sein, um sie nach Bedürfniß zusammenschieben oder auseinanderlassen zu können.

1404. Falsche Linzer Torte.

Ein halb Pfund Reis wird zu feinem Mehl gestoßen und durchgesiebt, oder auch ein halb Pfund Reismehl genommen, dann ein halb Pfund Zucker gestoßen und durchgesiebt, und Beides nun, mit einem halb Pfund Butter und zwei Eigelb gut vermengt, zu einem Teig geknetet, den man in zwei runde Kuchen auswalzt. Der eine Kuchen wird auf ein butterbestrichenes Papier gelegt, auf ein Backblech gezogen, und eingemachte Früchte beliebiger Art daraufgestrichen, der andere Kuchen darübergedeckt, mit verklopften Eiern bestrichen, die Oberfläche mit dem Messer in zierlichen Figuren eingeschnitten und mit feinem Zucker bestäubt, das Ganze wie in voriger Nummer mit einem Blechreif eingefaßt oder mit Papierstreifen rundum eingebunden, und in mittelheißem Ofen langsam gebacken. Wenn die Torte aus dem Ofen kommt, wird der Blechreif oder die Papierstreifen abgenommen, und dieselbe behutsam auf die Tortenplatte gegeben. —

kann auch in einem Kuchenblech, dessen Rand abnehmbar ist, gebacken werden.

1405. Reistorte.

Ein halb Pfund Reis wird sauber gewaschen, und nebst zwei Schoppen Wein in einem Kastrol oder irdenen Tiegel auf langsames Feuer oder eine heiße Herdplatte so lange gestellt, bis er recht aufgequollen und weich ist. Nun läutert man ein halb Pfund Zucker (Nr. 1689), gibt die feingeschnittene Schale so wie den Saft und das gehäutete, ausgekernte Mark von zwei Zitronen und den gekochten Reis dazu, und kocht dieß miteinander. Sollte es zu dick werden, so gießt man etwas Wein daran. Nach viertelstündigem Kochen nimmt man es vom Feuer, gibt einen Vierling feingeschnittenen Zitronat darein, rührt es gut durch, und läßt es gänzlich erkalten. Unterdeß wird ein aufgeschlagenes Kuchenblech mit süßem oder gewöhnlichem Butterteig (Nr. 1188, 1187) ausgefüttert, gut fingerdick mit dem gekochten Reis eingefüllt, und mit Zucker und Zimmt bestreut. Von dem übrigen Butterteig werden Streifen abgerädelt und als Gitter über die Torte gelegt, diese mit Ei bestrichen, und in mittelheißem Ofen schön gelb gebacken.

1406. Dresdener Torte.

Man arbeitet zwölf Loth Mehl, eben so viel Butter, acht Loth Zucker, sechs Loth abgezogene, mit einem Ei feingestoßene Mandeln und zwei Eier auf dem Backbrett zu einem glatten Teig, und stellt diesen eine Stunde bei Seite. Hernach wird er messerrückendick ausgewalzt, und damit ein butterbestrichenes, rundes, glattes Torten- oder ein aufgeschlagenes Kuchenblech an Boden und Wänden ausgefüttert, der Boden hie und da mit der Messerspitze leicht durchstochen, und mit beliebigem Eingemachten belegt. Alsdann füllt man die Form mit Mandeltortenmasse (Nr. 1383 oder 1384) nicht ganz voll, bäckt die Torte langsam in abgekühltem Ofen, nimmt sie nun heraus, und stürzt sie behutsam über ein Sieb und von diesem auf die Platte um, wo sie nach völligem Erkalten mit Zucker bestreut wird.

1407. Macaronentorte.

Ein Pfund abgezogene Mandeln werden mit vier Eiweiß fein gestoßen, und sodann mit einem Pfund feingestoßenem Zucker, an dem zuvor eine Zitrone abgerieben wurde, dem Saft einer Zitrone und vier bis fünf Eiweiß zu einer dicken, stehenden Masse angerührt, aus deren einer Hälfte man auf ein mit Oblaten belegtes Blech einen runden Boden macht, die andere Hälfte aber füllt man in eine mit einem fingerdicken Röhrchen versehene Backspritze ein, und spritzt damit zuerst auf den aufgesetzten Boden rund herum einen Rand, dann sofort an diesem Rande einwärts gleichgroße Bogen, auf diese, wo sie am Rande zusammenlaufen, je einen starken Tupfen, und endlich in die Mitte ein zierliches Obstkörbchen, worauf das Ganze mit feinem Zucker besäet, eine Stunde stehen gelassen, und sodann in schwacher Hitze hellgelb gebacken wird. Ist die Torte erkaltet, so werden die Vertiefungen zwischen den Bogen und dem Rande, so wie die übrige Leere mit verschiedener oder, wenn diese nicht da ist, mit einerlei Marmelade gefüllt, der Obstkorb mit größern eingemachten Früchten reichlich belegt, das Laubwerk aus grünen, in Zucker eingemachten Bohnen, welche zu spitzzulaufenden Blättchen geschnitten wurden, geordnet, und sodann noch auf dem Rande der Torte, auf den Bogen und dem Obstkorb mit Spritzglasur (Nr. 1703) ganz feine Fäden gezogen. — Sehr fein und schön sieht es aus, wenn zwischen diesen weißen Fäden ein etwas stärkerer mit Johannisbeergelée (Nr. 1579) ebenfalls durch eine Düte gezogen wird. (Siehe Abbildung.)

1408. Macaronentorte auf andere Art.

Von der Hälfte obiger Macaronenmasse wird auf ein mit Oblaten belegtes Blech ein runder Boden gemacht, die andere Hälfte in eine Backspritze eingefüllt, und damit schneckenartige Ringe auf den Boden aufgesetzt, nun das Ganze mit feinem Zucker bestreut, in schwacher Hitze hellgelb gebacken, dann herausgenommen, die leeren Zwischenräume mit verschiedener oder in deren Ermangelung mit einerlei Marmelade ausgefüllt, und die Ringe nach Belieben mit Spritz-

glasur (Nr. 1703) verziert. — Statt Ringe kann man auch nur ein Gitter über den Boden der Torte spritzen, dessen Vertiefungen man nach Erkalten der Torte mit Marmelade ausfüllt.

1409. Alexandertorte.

Aus einem halb Pfund feinem Mehl, einem Viertelpfund Butter, eben so viel feinem Zucker und zwei Eiern wird ein glatter Teig gearbeitet, dieser zwei Messerrücken dick ausgewalzt, und ein runder Boden daraus geschnitten, womit man den Boden eines aufgeschlagenen Kuchenbleches, dessen Rand abgenommen werden kann, genau ausfüllt. Nun wird von einem Viertelpfund abgezogenen, feingestoßenen Mandeln, eben so viel Zucker und zwei Eiweiß eine Macaronenmasse (Nr. 1407) bereitet, von dieser ein Rand auf den im Geschirr befindlichen Boden durch eine Backspritze, welche ein fingerdickes Rohr hat, herumgezogen, und solches in schwacher Hitze ein wenig gebacken, dann von drei schönen Zitronen die Schale und das Weiße bis an das Mark entfernt, die Zitronen in dünne Scheiben geschnitten, die Kerne herausgenommen, und die Torte mit den Zitronenscheiben bedeckt. Sodann überstreut man dieselbe mit zwölf Loth feinem Zucker und einem Viertelpfund mit einem Gläschen Wein und einem Stück Zucker aufgekochten großen Rosinen, füllt nachstehende Mandeltortenmasse darauf, und bäckt die Torte in schwacher Hitze. M a n d e l t o r t e n m a s s e: Ein Viertelpfund süße und einige bittere Mandeln werden fein gestoßen und mit eben so viel Zucker, sechs Eigelb und der feingewiegten Schale einer halben Zitrone eine halbe Stunde immer nach e i n e r Seite gerührt, worauf man den festen Schnee von sechs Eiweiß, ein Gläschen Rum und vier Loth feines Mehl daruntermengt. Ist die Torte fertig gebacken, so nimmt man sie heraus, überzieht sie mit Punschglasur (Nr. 1710), trocknet sie in abgekühltem Ofen, und belegt sie nach Belieben geschmackvoll mit eingemachten Früchten.

1410. Baisétorte.

Von süßem oder geriebenem Butterteig (Nr. 1188, 1189)

wird eine gut messerrückendicke Platte ausgewalzt, mit dieser ein butterbestrichenes, flaches Torten- oder aufgeschlagenes Kuchenblech belegt, und der übrige Teig ringsum rein abgeschnitten. Darauf streicht man nun messerrückendick eine beliebige Obstmarmelade, setzt, indem man am äußersten Rande anfängt und in der Mitte endet, von Meringuenmasse (s. folgende Nummer) nußgroße Häufchen dicht nebeneinander im Kranz herum, und fährt so fort, bis die ganze Torte auf diese Art besetzt ist. Die Torte wird hernach durch's Sieb leicht mit Zucker bestäubt, in etwas abgekühltem Ofen gebacken, dann aus der Form genommen und servirt.

1411. Meringuentorte.

Auf Papier werden mit einem Bleistift oder besser mit einem Zirkel sechs bis acht Ringe gezeichnet, der erste in der Größe einer kleinen Platte, der zweite und die folgenden immer jeder stark fingerbreit kleiner als der vorhergehende. Nun schlägt man zwölf Eiweiß zu steifem Schnee, spritzt während dem Schlagen ein paar Tropfen Zitronensaft oder Essig darein, und mengt noch ein Pfund feingesiebten trockenen Zucker darunter, so wie zwei bis drei Eßlöffel feingerührte Spritzglasur (Nr. 1703), was der Masse mehr Festigkeit gibt. Letztere wird nun in eine Backspritze eingefüllt, und davon auf das mit Butter bestrichene Papier nach der Zeichnung Ringe in der Dicke eines Daumens gespritzt, welche durch ein Sieb mit feinem Zucker bestäubt, und noch so lange stehen gelassen werden, bis der Zucker darauf vergangen ist, wo man dann die Papierbogen sorgfältig auf ein Blech zieht, und die Ringe in einem ganz abgekühlten Ofen mehr trocknet als bäckt. Nach einer Stunde müssen sie um die Hälfte größer geworden sein und eine gelbröthliche Farbe haben. Jetzt löst man sie vom Papier ab (was aber sehr sorgfältig geschehen muß, damit sie nicht zerbrechen), setzt sie pyramidenartig, vom größten bis zum kleinsten, übereinander, und füllt sie durch die obere Oeffnung mit Schlagrahm mit Vanille (Nr. 1227). — Man kann

auch von der Meringuenmasse ein Häufchen in der Größe eines Eies mit den Ringen backen, und dieses als Knopf auf die Torte setzen. — Noch schöner sieht letztere aus, wenn die Ringe, ehe man sie übereinander setzt, mit Aprikosenmarmelade mittelst eines Pinsels leicht bestrichen, dann übereinander gesetzt, und mit feingeschnittenen Pistazien bestreut werden.

1412. Flache Meringuentorte.

Von vorhergehender Meringuenmasse wird auf ein mit Butter bestrichenes Papier so groß man die Torte haben will ein fingerdicker Boden gestrichen, in derselben Größe auf ein butterbestrichenes Papier ein Ring durch eine Backspritze gespritzt und genau eben so groß ein Stern oder ein doppeltes Kreuz, und Stern und Rand noch mit ganz kleinen Häufchen von der nämlichen Masse besetzt und mit größern auf jeder Ecke versehen. Sodann wird Alles mit feinem Zucker bestäubt, die Papierbogen sorgfältig auf ein Backblech gezogen, und die Torte eine halbe Stunde so stehen gelassen, solche nun wie oben bemerkt gebacken und vom Papier abgelöst, der Boden auf die zum Serviren bestimmte Platte gesetzt, zwei Finger breit Schlagrahm mit Vanille (Nr. 1227) glatt darübergestrichen, und zuletzt der Stern oder das Kreuz als Deckel sorgfältig darübergelegt. (Siehe Abbildung.)

1413. Russische Torte.

Man füllt mit Wienertortenmasse (Nr. 1396), die aus zehn Eiern, einer Zitrone, zehn Loth Zucker und zehn Loth Mehl bereitet wurde, eine runde Tortenform oder ein aufgeschlagenes Kuchenblech, was aber Beides mit abnehmbarem Rand versehen sein muß, halbvoll ein, bäckt die Torte in abgekühltem Ofen, und spritzt hernach von Meringuenmasse (Nr. 1411) durch eine Backspritze, die ein geripptes Rohr haben sollte, hohe Zapfen darauf. Die Torte wird nun durch ein Sieb mit Zucker bestreut, wenn dieser zerflossen ist noch einmal in gänzlich abgekühltem Ofen leicht gebacken, und dann sogleich auf die Tortenplatte gesetzt.

1414. Erdbeertorte.

Drei Viertelpfund Butter wird leicht abgerührt, worauf neun Eigelb und drei Viertelpfund feiner Zucker dareinkommen. Ist solches schaumig abgerührt, so wird die feingewiegte Schale einer Zitrone, der feste Schnee der neun Eiweiß und drei Viertelpfund Mehl daruntergemengt, die Masse dann in vier ganz gleichgroße Papierformen (s. Nr. 1396) gleichmäßig vertheilt, so auf ein Backblech gesetzt, eine Viertelstunde im Ofen gebacken, hernach herausgenommen, und behutsam vom Papier abgelöst. Nun wird von einer halben Maß Doppelrahm ein Schlagrahm mit Erdbeeren (Nr. 1231), worein ein Loth aufgelöste, kaum noch lauwarme Hausenblase gemengt wurde, bereitet und solcher an einen kalten Ort gestellt, damit, wenn er bereits gesulzt ist, die vier gebackenen Böden fingerdick bestrichen, diese aufeinander gesetzt, die Oberfläche ebenfalls mit Erdbeerschlagrahm bedeckt, und nun auf dem Rand der Torte ein Kranz von frischen Erdbeeren und Erdbeerblättchen geordnet. — Schöner wird die Torte, wenn man die gebackenen Böden mittelst eines Blechreifs egal zuschneidet. Es wird dann der Blechreif der Art zusammengeschoben, daß er gerade so groß ist als man die Torte wünscht, hernach auf einen gebackenen Boden gestellt, und dieser mit einem guten Messer genau nach ihm zugeschnitten, oder, wenn der Blechreif scharf ist, mit diesem ausgestochen. Auf dieselbe Weise schneidet man auch die andern drei Böden zu. Der Reif wird nun um zwei Messerrücken weiter gezogen, auf die Tortenplatte gestellt, in denselben ein solcher Boden gelegt, und von dem Erdbeerschlagrahm fingerdick daraufgestrichen, dann wieder ein Boden aufgelegt und wie der erste bestrichen, und dieß Verfahren auch mit dem dritten und vierten in Anwendung gebracht. Die Torte wird sodann auf der Oberfläche mit Schlagrahm bestrichen, und eine Stunde an einen kalten Ort gestellt, nach welcher Zeit der Blechreif aufgemacht oder darüber herausgezogen, und die Torte wie beschrieben verziert wird.

1415. Reiftorte mit Erdbeerschlagrahm.

Ein halb Pfund feiner Zucker und vierzehn Eigelb werden zusammen drei Viertelstunden gerührt, hernach neun Loth Stärkmehl oder gewöhnliches feines Mehl, die feingewiegte Schale einer Zitrone und der steife Schnee von zehn Eiweiß leicht daruntergemengt, die Masse in eine butterbestrichene, mit Papierstreifen an beiden Rändern ausgefütterte Ringform (s. Nr. 1382) eingefüllt, und in abgekühltem Ofen langsam gelb gebacken. Sodann nimmt man die Torte heraus, stürzt sie behutsam auf die Platte um, löst das Papier ab, füllt nach gänzlichem Erkalten in den leeren innern Raum Erdbeerschlagrahm wie in voriger Nummer bergartig ein, und verziert das Ganze mit Erdbeeren und Erdbeerlaub. — Im Falle keine Ringform zur Hand ist, kann die Masse in ein rundes, glattes Tortengeschirr eingefüllt und darin gebacken werden, worauf man die Torte, nachdem sie herausgestürzt und erkaltet ist, mit einem kleinen Tortenring in der Mitte aussticht oder sorgfältig nach einem Papiermuster ausschneidet, so daß ringsum ein dreifingerbreiter Rand bleibt.

1416. Cremetorte.

Man belegt ein nicht zu hohes, butterbestrichenes Tortengeschirr oder ein aufgeschlagenes Kuchenblech sowohl am Boden als auch an der Seitenwand mit messerrückendick ausgewalztem Butterteig. Unterdeß rührt man zwei Loth feines Mehl mit einem Schoppen süßem Rahm glatt an, gibt sechs Eigelb nebst sechs Loth an einer Zitrone abgeriebenen verstoßenen Zucker darein, und läßt dieß auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren bis an's Kochen kommen, wo die Creme dann sofort bei Seite gestellt wird. Sind Macaronen oder altgebackenes Bisquit vorräthig, so wird solches fein gestoßen und vier Loth davon daruntergerührt, die erkaltete Creme nun in die ausgelegte Form gleichmäßig auseinander gestrichen, der darüber hervorstehende Teig am Rand abgeschnitten, und die Torte in mittelheißem Ofen gebacken,

worauf man sie behutsam aus der Form nimmt und mit feinem Zucker bestreut. — Da diese Torte sehr fein und leicht zerbrechlich ist, so ist es gut, wenn sie in einem Kuchenblech, dessen Rand man abnehmen kann, gebacken wird.

1417. Sauerkrauttorte.

Anderthalb Pfund Sauerkraut wird acht Tage lang gewässert, und jeden Tag das Wasser davon ab- und frisches darangegossen. Alsdann setzt man es mit frischem Wasser zum Feuer, kocht es halb weich, gießt hernach das Wasser davon ab und heißes daran, und kocht es mit diesem vollends weich, worauf man das Kraut in einen Durchschlag gießt, wenn es gut abgelaufen ist kaltes Wasser darüberschüttet, und es nochmals recht ablaufen läßt. Nun läutert man ein Pfund Zucker (Nr. 1689) bis er Blasen wirft, gibt die fein länglichgeschnittene Schale von drei Zitronen, drei Loth fein länglichgeschnittenen Zitronat, den Saft von vier Zitronen und dann das Kraut daran, und kocht letzteres damit noch so lange, bis es anfängt kraus zu werden, was ungefähr in einer Viertelstunde geschieht, wo man das Kraut in eine irdene Schüssel bringt und kalt werden läßt. Unterdeß wird ein halb Pfund Mehl, anderthalb Vierling Butter, ein Viertelpfund abgezogene, sehr fein gestoßene Mandeln, ein ganzes Ei und ein Eigelb, ein Viertelpfund Zucker und zwei Löffel Wein auf dem Backbrett gut untereinander gemacht, dieß zwei Messerrücken dick ausgewalzt, und ein aufgeschlagenes, mit Butter bestrichenes Kuchenblech damit ausgelegt, so daß es noch den halben Rand desselben deckt. Das erkaltete Kraut wird jetzt gleichmäßig dareingefüllt, von dem übrigen Teig fingerbreite Streifchen gerädelt und als Gitter daraufgelegt, sodann mit verklopftem Ei bestrichen, und die Torte in mittelheißem Ofen gebacken.

1418. Hagebuttentorte.

Zwei Schoppen gedörrte Hagebutten werden in zwei Schoppen Wein mit einer Zitronenschale und einem Stengelchen Zimmt weichgekocht, dann ein halb Pfund große und eben so viel

kleine Weinbeeren dazugethan, und das Ganze noch so lange gekocht, bis die Weinbeeren recht aufgequollen sind, worauf man es vom Feuer nimmt, nach Bedarf es mit Zucker versüßt, und zum Erkalten stellt. Unterdeß wird ein aufgeschlagenes Kuchenblech mit Butter bestrichen, mit geriebenem Butterteig (Nr. 1189) ausgefüttert, und mit der erkalteten Fülle gut fingerdick bestrichen, von dem übrigen, dreimesserrückendick ausgewalzten Butterteig dann schmale Streifen abgerädelt, diese wie ein Gitter über den Kuchen gelegt und mit verklopftem Ei bestrichen, der Kuchen mit Zucker und Mandeln bestreut, und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

1419. Spanische Blättertorte.

Von Blätterteig (Nr. 1187) werden zwei messerrückendicke Plätze ausgewalzt, und aus diesen nach einer ungefähr neun Zoll im Durchmesser haltenden Platte zwei Böden (Blätter) geschnitten, welche man nebeneinander auf ein Blech legt und in der Mitte mit einem Ausstecher, der circa drei Zoll im Durchmesser hat, aussticht, so daß von jedem nur ein flacher Rand bleibt, den man mit Ei bestreicht, mit der Messerspitze betupft, mit feinem Zucker bestreut, und in nicht zu heißem Ofen schön bäckt. Nun walzt man abermals zwei Plätze aus und schneidet daraus wieder zwei solche Böden, jedoch fingerbreit schmäler als die ersten, welche mit demselben Ausstecher in der Mitte ausgestochen werden. Auf diese Art schneidet man noch sechsmal solche Böden und sticht sie alle in der Mitte mit dem nämlichen Ausstecher aus, so daß man zuletzt sechzehn Böden (Blätter) hat, wovon immer zwei und zwei gleichgroß, jedes Paar aber fingerbreit kleiner als das vorhergehende ist; diese werden jetzt sämmtlich gleich den beiden ersten mit Ei bestrichen, mit der Messerspitze betupft, mit feinem Zucker bestreut, und in nicht zu heißem Ofen gebacken. Nach Erkalten wird das eine der zwei größten Blätter mit Aprikosenmarmelade messerrückendick bestrichen und das andere genau daraufgepaßt, dann das dritte Blatt mit Marmelade bestrichen und darauf das

von derselben Größe gelegt, und dieses Verfahren nun noch sechsmal in Anwendung gebracht. Alsdann wird Eiweiß dünn verklopft, der äußere Rand der zusammengeklebten Blätter dareingetaucht und dann noch langsam in Grobzucker (Nr. 1702), der auf einen Bogen Papier gestreut ist, aufrecht umgerollt, das größte Paar Blätter nun auf die dazu bestimmte Tortenplatte gelegt und die Oberfläche mit Marmelade bestrichen, darauf das zweite, fingerbreit schmälere Paar, ebenfalls mit Marmelade überstrichen und wie das erste in Eiweiß getaucht und in Grobzucker umgerollt, und auf diese Art alle andern Paare pyramidenartig übereinander, so, daß sie in der Mitte genau aufeinander passen. Die Oberfläche des letzten Blattes wird mit kleinen, unbestrichenen Butterblümchen (Nr. 1714) belegt und verziert. — Zu dieser Torte braucht man Blätterteig von anderthalb Pfund Butter. Sie kann auch nur mit sechs Doppelböden gemacht werden, welche man natürlich dann gleich von Anfang an kleiner formt. (Siehe Abbildung.)

1420. Bisquit-Roulade.

Von der Bisquitmasse Nr. 878 wird, wie dort beschrieben, ein länglicher Kuchen gebacken, dieser, wenn er vom Blech gelöst ist, sorgfältig umgewendet, messerrückendick mit einer beliebigen Marmelade überstrichen, über sich selbst fest zusammengerollt, an beiden Enden hübsch glatt zugeschnitten, und noch einige Minuten in den warmen Ofen gestellt. Nach Erkalten bestreicht man die Roulade mit beliebiger Zuckerglasur, läßt sie in abgekühltem Ofen noch etwas abtrocknen, und belegt sie dann mit eingemachten Früchten.

1421. Savoyer Bisquit.

Hiezu gehört ein hoher, kupferner, gut verzinnter Model, der nicht zu viel Vertiefungen und Verzierungen hat, oder man benützt eine schöne Bundform. Nachdem der Model (oder die Form) mit zerlassenem Schmalz sorgfältig ausgestrichen, wird er, damit das übrige Fett rein auslaufe, auf ein Tuch umgestürzt, hernach mit feinem, weißen, ge-

trockneten, wie Puder aussehenden Zucker durch ein feines Sieb überall gleichmäßig bestäubt, so daß der Model schneeweiß aussieht, doch muß solches geschehen, bevor das Schmalz gänzlich fest geworden. (Ist dieses Bepudern mit dem feinen röschen Zucker recht getroffen, so bekommt die Torte eine sehr schöne, marmorartige Kruste.) Zu einer mittelgroßen Torte wird nun ein halb Pfund vom feinsten trockenen Zucker in eine Schüssel gethan, darein neun Eigelb geschlagen, und dieß eine halbe Stunde fleißig gerührt, so daß es einen feinen dicken Teig gibt. In diesen mengt man unter leichtem Umrühren das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß, mengt leicht darunter acht Loth feines, trockenes, gesiebtes Mehl und zwei Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 1698), und gießt die Masse in den hergerichteten Model (oder in die Form), welchen man dann auf einem Tisch über einem Tuch fest aufstößt, damit die Masse sich gleichmäßig in die Form einsetze. Die Torte wird alsdann im abgekühlten Ofen eine Stunde gebacken, und hernach sogleich aus der Form gestürzt, damit die Kruste nicht weich werde.

Kleines Backwerk.

1422. Törtchen von Milchcreme oder Milchpastetchen.

Kleine, runde Förmchen in der Größe oberer Kaffeetassen werden mit dünn ausgewalztem Blätterteig (Nr. 1187) ausgelegt, und darauf sechs Loth feingewiegte Mandeln vertheilt. Nun rührt man zwei Eßlöffel feines Mehl mit einer halben Maß süßem Rahm glatt an, gibt sechs Eigelb und ein Viertelpfund feinen Zucker dazu, mengt, nachdem das Ganze noch gut abgerührt ist, den fest geschlagenen Schnee der sechs Eiweiß darunter, und füllt diese Masse in die ausgefütterten Förmchen, doch nicht zu voll, ein. Hernach besäet man sie noch mit feinem Zimmt, stellt die Förmchen alle auf ein Backblech nebeneinander, und bäckt die Törtchen in mittelheißem Ofen.

Anmerkung. Bei allen diesen Törtchen kann man, statt Blätterteig, auch süßen Butterteig (Nr. 1188) verwenden, und bei allen ist die Masse zu zwölf Stück berechnet. Wenn sie gebacken und erkaltet sind, werden sie aus den Förmchen genommen, und so hoch als möglich auf der zum Serviren bestimmten Platte übereinander gestellt.

1423. Aufgelaufene Törtchen.

Vier Eßlöffel feines Mehl wird in einem Kastrol oder einer Pfanne mit einem Schoppen Rahm oder guter Milch glatt angerührt, dann sechs Eßlöffel Zucker, ein Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 1699), ein wenig Salz und sechs Loth Butter dazugegeben, dieß auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren aufgekocht, und hernach bei Seite gestellt. Ist die Masse erkaltet, so rührt man sechs Eigelb darein, schlägt das Weiße der sechs Eier zu festem Schnee, und mengt solchen behutsam gleichfalls unter die Masse. Nun werden die bestimmten Förmchen leicht mit Butter ausgestrichen und mit dünn ausgewalztem Butterteig (Nr. 1187) gefüttert, mit obiger Masse nicht ganz voll gefüllt, und die Törtchen wie obige gebacken.

1424. Aufgelaufene Törtchen mit Chocolade.

Werden ganz wie vorige bereitet und beendet, nur wird in der zum Einfüllen bestimmten Masse sechs Loth geriebene Chocolade gekocht.

1425. Törtchen von Zitronen.

Ein halb Pfund feiner Zucker wird mit acht Eigelb eine halbe Stunde gerührt, zwei Loth zerlassene frische Butter, der Saft von zwei Zitronen, zwei Loth feines Mehl und der steife Schnee der acht Eiweiß beigefügt, und dieß zusammen gut durchgerührt. Diese Masse füllt man nun in mit Blätterteig (Nr. 1187) ausgefütterte kleine runde Förmchen nicht zu voll ein, und bäckt die Törtchen langsam in mittelheißem Ofen.

1426. Törtchen von Eierkäs.

Ein Schoppen süßer Rahm wird mit vier Eiern und dem Saft einer halben Zitronen gut verrührt, dieß aufs

Feuer gesetzt, und hier so lange gelassen, bis die Masse sich verdickt (gerinnt), worauf sie durch ein ganz feines Sieb oder eine über eine Schüssel ausgebreitete Serviette gegossen, letztere zusammengebunden und aufgehängt wird. Ist die Masse gut abgelaufen, so nimmt man sie in eine Schüssel, rührt sie mit acht Loth mit zwei Eigelb feingestoßenen Mandeln, drei Eigelb, einem Viertelpfund feinem Zucker, der feingewiegten Schale einer halben Zitrone und zwei Eßlöffel Mehl gut ab, und gibt zuletzt noch den festen Schnee der sechs Eiweiß darunter. Der Eierkäs wird nun in kleine, runde, mit Blätterteig (Nr. 1187) ausgelegte Förmchen gefüllt, und die Törtchen in mittelheißem Ofen langsam gebacken.

1427. Törtchen von Eierkäs mit Chocolade.

Werden wie obige bereitet, nur kommt unter den Eierkäs sechs Loth geriebene Chocolade.

1428. Törtchen von Aepfelmarmelade.

Man legt kleine Förmchen mit Blätter- oder sonstigem mürben Teig aus, und füllt dieselben mit Aepfelmarmelade (s. Nr. 1362). Nun werden sechs Loth feingewiegte Mandeln mit sechs Loth feinem Zucker vermengt und dieß auf die Marmelade gestreut, aus dem übrigen Teig sodann nach der Größe der Förmchen Plätzchen geschnitten und aus diesen in der Mitte ein kleines Blümchen ausgestochen oder statt dessen mit einem scharfen Messer ein Einschnitt gemacht, die Plätzchen auf die eingefüllte Masse gedeckt, mit verklopftem Eiweiß bestrichen und mit feinem Zucker bestreut, die Förmchen auf ein Backblech nebeneinander gestellt, und die Törtchen in gutem Ofen gebacken.

1429. Törtchen von Chocolade.

Kleine Förmchen werden mit Blätterteig ausgefüttert, und hierauf ein Kaffeelöffel Marmelade, am besten Hagebuttenmarmelade (Nr. 1578), gegeben. Nun schlägt man fünf Eiweiß zu Schnee, rührt damit fünf Eigelb und ein Viertelpfund

feinen, trockenen Zucker eine halbe bis dreiviertel Stunde, und mengt ein Stückchen feingestoßene Vanille, vier Loth feines Mehl und eben so viel feingeriebene Chocolade gut darunter. Mit dieser Masse werden die ausgefütterten Förmchen nicht ganz voll gefüllt, die Törtchen mit Zucker bestäubt, und in etwas abgekühltem Ofen gebacken.

1430. Törtchen von Bisquitmasse.

Man legt kleine Förmchen mit Blätterteig (Nr. 1187) aus, und gibt einen Kaffeelöffel eingemachte Himbeeren (Nr. 1550) darein. Nun werden fünf Eiweiß zu Schnee geschlagen, fünf Eigelb und ein Viertelpfund Zucker dareingegeben, solches zusammen eine halbe Stunde gleichmäßig abgerührt, dann die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und sieben Loth feingesiebtes Mehl daruntergemengt, mit dieser Masse die Förmchen nicht ganz voll gefüllt, die Törtchen mit Zucker bestäubt, und in etwas abgekühltem Ofen gebacken.

1431. Törtchen von Mandeltortenmasse.

Die Förmchen werden mit Blätterteig (Nr. 1187) ausgefüttert, und ein Kaffeelöffel eingemachte Johannisbeeren (Nr. 1551) dareingefüllt, dann fünf Eigelb, ein Viertelpfund feiner Zucker, sechs Loth abgezogene süße und einige bittere, mit einem Ei feingestoßene Mandeln dareingebracht, dieß eine halbe Stunde gleichmäßig gerührt, und hernach die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, fünf Loth feingesiebtes Mehl und das zu Schnee geschlagene Eiweiß daruntergemengt. Mit dieser Masse füllt man die Förmchen nicht ganz voll, besäet die Törtchen mit Zucker, und bäckt sie langsam in etwas abgekühltem Ofen.

1432. Törtchen von Brodtortenmasse.

Man legt kleine Förmchen mit Blätterteig (Nr. 1187) aus und setzt einen Kaffeelöffel eingemachte Johannisbeeren (Nr. 1551) darein, schlägt nun sechs Eiweiß zu Schnee, gibt die sechs Eigelb, ein Viertelpfund Zucker, vier Loth feingeriebenes, alt-

gebackenes Schwarzbrod, sechs Loth süße und einige bittere, mit der Haut feingewiegte Mandeln darein, und rührt dieß zusammen eine halbe bis dreiviertel Stunde. Alsdann wird vier Loth feingeriebene Chocolade, ein feingestoßenes Stengelchen Vanille, ein Kaffeelöffel Zimmt und eine kleine Messerspitze Nelken dazugegeben und gut daruntergerührt, ferner vier Loth gesiebtes Mehl unter die Masse gemengt, mit dieser die ausgefütterten Förmchen nicht ganz voll gefüllt, solche mit Zucker besäet, auf ein Backblech nebeneinander gestellt, und die Törtchen in etwas abgekühltem Ofen langsam gebacken.

1433. Törtchen von Creme.

Kleine Förmchen werden mit Blätterteig (Nr. 1187) ausgelegt, dann vier Loth gewaschene große Weinbeeren, vier Loth feingewiegte Mandeln, Zucker und etwas Zimmt gut untereinander gemengt, und in die ausgelegten Förmchen vertheilt. Nun rührt man zwei Kochlöffel Mehl mit anderthalb Schoppen süßem Rahm und sechs Eigelb glatt an, setzt dieß auf's Feuer, und läßt es unter beständigem Rühren bis an's Kochen kommen, worauf man diese Creme in eine irdene Schüssel leert, nach einigem Erkalten ein Viertelpfund feinen Zucker, sechs Loth heiße Butter und drei Eigelb dareinrührt, zuletzt noch den festen Schnee der neun Eiweiß daruntermengt, die Masse in die Förmchen füllt, und die Törtchen in etwas abgekühltem Ofen langsam bäckt.

1434. Englische Törtchen.

Zwölf Loth abgezogene Mandeln werden mit Orangenblütenwasser bespritzt und dann sehr fein gestoßen, daran ein halb Pfund feiner, mit drei Eßlöffel Orangenblütenwasser verdünnter Zucker gerührt, hierunter der fest geschlagene Schnee von sechs Eiweiß gemengt, und zuletzt noch drei Eßlöffel Mehl nebst vier Loth zerlassener Butter unter fortwährendem Rühren damit vermischt. Unterdeß werden mehr weite als tiefe, einer untern Kaffeetasse ähnliche Förmchen

mit messerrückendick ausgewalztem Blätter- oder süßem Butterteig (Nr. 1187, 1188) ausgelegt und mit der beschriebenen Mandelmasse gefüllt, dann auf ein Blech nebeneinander gestellt, und die Törtchen in abgekühltem Ofen gebacken, worauf man sie herausnimmt, nach Erkalten aus den Förmchen löst, und auf der Platte übereinander stellt. (Siehe Abbildung.)

1435. Bisquittörtchen.

Man streiche kleine, runde Förmchen mit Butter aus, und bestreue sie leicht mit Zucker, fülle sie dann mit der Bisquitmasse Nr. 1382 bis fingerbreit unter dem Rande ein, gebe sie auf ein Backblech gereiht in einen etwas abgekühlten Ofen, backe sie darin zu hübscher Farbe, stürze sie jetzt aus den Förmchen, lasse sie etwas verkühlen, bestreue sie mit feinem Zucker, und bringe sie übereinander gestellt zu Tisch.

1436. Mandeltörtchen.

Kleine runde Förmchen werden, nachdem sie mit Butter bestrichen sind, mit der Mandeltortenmasse Nr. 1383 oder 1384 gefüllt, und die Törtchen wie vorhergehende beendet.

1437. Brodtörtchen.

Es werden kleine, runde, butterbestrichene Förmchen mit der Brodtortenmasse Nr. 1385 oder 1386 gefüllt, und die Törtchen nach Nr. 1435 beendet.

1438. Chocoladetörtchen.

Man füllt kleine, runde, butterbestrichene Förmchen mit Chocoladetortenmasse (Nr. 1387) ein, und beendet die Törtchen nach Nr. 1435.

1439. Chocoladetörtchen auf feinere Art.

Zwölf Loth auf dem Reibeisen geriebene Chocolade, acht Loth feiner Zucker, sechs Loth fein gewiegte und gesiebte Mandeln, ein Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 1698) und zwei Eßlöffel Mehl wird zusammen vermischt, dann mit dem

festen Schnee von acht Eiweiß behutsam untereinander gemengt, und diese Masse in mit Butter bestrichene, zuckerbestreute Förmchen eingefüllt, mit Zucker bestreut, und in nicht zu heißem Ofen gebacken. Nach Herausnehmen stürzt man die Törtchen auf ein Sieb um, verziert sie mit Spritzglasur (Nr. 1703), und belegt sie mit eingemachten Kirschen in der Art, daß in die Mitte eine Kirsche und neben herum, als Blätter, eingemachte grüne Stachelbeeren oder in Zucker eingemachte verschnittene Bohnen kommen. (S. Abbildung.)

1440. Sandtörtchen.

Mit der bei der Sandtorte Nr. 1392 oder 1393 beschriebenen Masse werden runde, kleine, butterbestrichene, mit Mehl ausgestäubte Förmchen nicht ganz voll gefüllt, und die Törtchen nach Nr. 1435 beendet.

Anmerkung. Alle diese kleinen Törtchen können auf die nämliche Art wie die großen Torten verziert werden, nur müssen natürlich die Verzierungen verhältnißmäßig kleiner und auf der obern glatten Seite angebracht sein.

1441. Conservichtörtchen.

Von messerrückendick ausgewalztem Butterteig (Nr. 1187) werden mit einem herzförmigen Ausstecher Herzen, oder in dessen Ermangelung mit einem runden, der in der Größe eines Desserttellers ist, Blätter ausgestochen. Unterdeß wird ein Schoppen Hagebutten in einem Schoppen Wein und etwas Wasser weichgekocht, ein Pfund gedörrte Zwetschgen in Wein und Wasser weich und kurz eingekocht, dann ausgesteint und nebst den Hagebutten auf ein Schneidbrett genommen, nun ein Vierling große und eben so viel kleine Weinbeeren, ein Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale, vier Loth Zucker und etwas Zimmt dazugegeben, dieß zusammen gröblich verwiegt, und mit dieser Fülle die ausgestochenen Herzen oder Blätter fingerdick überstrichen, doch so, daß ein fingerbreiter Rand leer bleibt, worauf man von geriebenem Butterteig (Nr. 1189) eben so viel Herzen oder Blätter wie oben aussticht, welche jetzt mit einem kleinen Ausstecher noch

etwas in der Mitte ausgestochen, als Deckel passend auf die Fülle gelegt, mit verklopftem Ei bestrichen, in gutem Ofen gebacken, und mit Zucker bestäubt werden.

1442. Conservichtörtchen auf feinere Art.

Unter acht Loth gut abgerührte Butter werden nach und nach vier Eigelb gerührt, dann ein Pfund abgezogene Mandeln mit acht Loth Zucker fein gestoßen, sammt einem halb Pfund Zucker (wovon man etwas zurückläßt, um es beim Auswargeln des Teiges zu benützen) und der feingewiegten Schale einer halben Zitrone unter Eigelb und Butter gemengt, und dieß mit ein wenig Mehl zu einem Teig gearbeitet, von welchem man einen Theil messerrückendick auswalzt. Nun werden von Oblaten Herzen oder runde Blätter geschnitten und auf ein Backblech gelegt, von dem ausgewalzten Teig ähnliche Herzen oder runde Blätter geschnitten, und diese auf die Oblaten passend gesetzt, doch so, daß die Oblate ringsum fingerbreit hervorsteht. Unterdeß kocht man zwölf Loth große und eben so viel kleine Weinbeeren, eine Handvoll abgezogene, länglichgeschnittene Mandeln, die Schale einer halben Zitrone und vier Loth Zucker in einem Pfännchen mit so viel Wein, daß es darübergeht, ganz langsam so lange ein, bis keine Brühe mehr vorhanden ist, worauf etwas Zimmt, ein klein wenig Nelken, feingeschnittener Zitronat und Pomeranzenschale, und nach Belieben auch eingemachte Früchte daruntergemengt, mit dieser Fülle die Herzen oder Blätter bestrichen, und aus dem übrigen Teig kleine Würstchen mit der flachen Hand auf dem mit Zucker und Mehl bestreuten Nudelbrett ausgewargelt werden, welche man wie ein Gitter über die Fülle legt. Die Törtchen werden nicht angestrichen, sondern sogleich in mittelheißem Ofen gebacken, und sodann mit Zucker bestäubt.

1443. Römische kleine Kuchen.

Aus dem Blätterteig Nr. 1187 wird ein großer, stark messerrückendicker Platz ausgewalzt, und hieraus nach einer

großen untern Kaffeetasse Böden abgeschnitten oder ausgestochen und auf ein Blech gesetzt. Nun werden ein halb Pfund süße und zwei Loth bittere Mandeln abgezogen, mit Eiweiß fein gestoßen, nebst zwölf Loth Zucker, acht Loth zerlassener Butter und vier Eigelb zu einem ziemlich festen Teig angerührt, und damit die Böden in der Art überstrichen, daß am Rande herum ein kleinfingerbreites Rändchen leer bleibt, welches mit Ei bestrichen wird. Nun walzt man von dem Blätterteig nochmals einen messerrückendicken Platz, und sticht eben so viel Plätzchen wie oben aus, welche aber fingerbreit größer sein müssen. Mit diesen werden die gefüllten Böden passend bedeckt, die Plätzchen am Rande angedrückt und mit einem scharfen, spitzigen Messer verschiedene schlängelnde Figuren eingeschnitten, die Kuchen dann mit verklopftem Eiweiß bestrichen, mit Zucker besäet, und in mittelheißem Ofen gebacken.

1444. Römische Kuchen mit Eingemachtem.

Von süßem Butterteig (Nr. 1188) werden zwei große, messerrückendicke Blätter ausgewalzt, aus deren einem man nach einer untern Kaffeetasse Böden abschneidet, welche man auf ein Blech nebeneinander legt, am Rande rund herum mit verklopftem Ei bestreicht, und mit eingemachten Früchten fingerdick füllt. Nun schneidet man von dem zweiten messerrückendick ausgewalzten Blatt Butterteig eben so viele, jedoch fingerbreit größere Blättchen, bedeckt damit passend die gefüllten Böden, drückt sie am Rande an, und beendet die Kuchen wie vorige.

1445. Kleine Magdalenenkuchen.

Der Teig von Nr. 1376 wird, nachdem er eine Stunde an einem kühlen Ort gestanden, fingerdick ausgewalzt, mit einem Ausstecher in der Größe einer untern Kaffeetasse Kuchen ausgestochen, diese auf ein Blech gereiht, und das Ganze nach Nr. 1376 beendet.

1446. Kleine Magdalenenkuchen mit Weinbeeren.

Bereitet und beendet man wie vorige, nur werden unter den Teig ein halb Pfund gewaschene Weinbeeren gemengt.

1447. Buttermaultaschen.

Man schneidet von Blätterteig (Nr. 1187) oder süßem Butterteig (Nr. 1188) handgroße, viereckige Stückchen, bestreicht diese mit verklopftem Ei, worein etwas Zucker gemengt ist, und setzt in die Mitte einen halben Eßlöffel Mandelfülle, wie sie in Nr. 1443 beschrieben. Nun werden zwei Ecken über der Fülle übereinander gelegt, etwas zusammengedrückt und mit Ei bestrichen, und eben so dann auch die beiden andern Ecken, worauf man das Ganze mit verklopftem Ei bestreicht, mit Zucker bestreut, und in mittelheißem Ofen bäckt. — Nach Belieben kann am Schluß der Ecken eine eingemachte Kirsche eingedrückt werden.

Anmerkung. Bei dem Uebereinanderlegen der Ecken muß man Acht geben, daß solche nicht zu sehr zusammengezogen werden, da bei jeder Ecke die Fülle sichtbar sein soll. Auch können statt der Mandelfülle eben so gut eingemachte Früchte eingefüllt werden.

1448. Umgestürzte Butterkräpfchen.

Von zweimesserrückendick ausgewalztem Butterteig (Nr. 1187), der jedoch nie mehr als drei- oder viermal überschlagen und ausgewalzt sein darf, werden mit einem weiten Glas oder Ausstecher Blättchen ausgestochen, und diese auf die Hälfte überbogen, wodurch Halbmonde entstehen. Man reiht solche nun in zweifingerbreiten Zwischenräumen auf ein Blech, und schießt sie, die abgestochene Seite voraus, in den nicht zu heißen Ofen. Sind sie hierin schön aufgegangen, so werden sie herausgenommen, mit feinem Zucker bestäubt, und hernach noch einige Minuten in den Ofen gethan. Nach Erkalten füllt man dann Johannisbeergelée (Nr. 1579) in Papierdüten, und zieht damit ganz schmale Streifchen über die aufgesprungenen Butterteigblättchen. (Siehe Abbildung.)

1449. Hasenohren.

Aus zweimesserrückendick ausgewalztem Butterteig (Nr. 1187) werden ganz gleiche, viereckige, auf jeder Seite fünf Zoll breite Plätzchen ausgeschnitten, dann acht Loth süße, abgezogene Mandeln mit zwei Eiweiß fein gestoßen, drei Loth feiner Zucker, ein Kaffeelöffel feingewiegte Zitrone und etwas Zimmt dazugegeben, und dieß mit einem Ei und einem Eigelb untereinander gemengt. Von dieser Mandelfülle wird nun auf jedes Plätzchen genau in die Mitte ein Löffel voll gefüllt, die beiden einander entgegengesetzten Ecken übereinander geschlagen und etwas zusammengedrückt, die Hasenohren sodann auf ein Backblech gereiht, mit verklopftem Ei bestrichen, und in nicht zu heißem Ofen gebacken. — Statt der Mandelfülle kann man auch die Fülle, welche bei den Conservichtörtchen (Nr. 1441) beschrieben ist, verwenden.

1450. Kleine Aepfelkrapfen.

Von Butterteig (Nr. 1187) werden tellergroße, runde Plätze abgerädelt, und diese am Rand mit verklopftem Ei bestrichen. Die Hälfte jedes Platzes bestreicht man nun mit der bei dem Aepfelkrapfen (Nr. 1363) beschriebenen Fülle, schlägt die leere andere Hälfte darüber, so daß es halbmondartig aussieht, drückt die Krapfen am Rande herum an, belegt sie nach Belieben mit ausgestochenen Blümchen oder abgerädelten Streifchen von Butterteig (Nr. 1714), bringt sie auf ein Backblech, bestreicht sie mit verklopftem Ei, und bäckt sie in guter Hitze.

1451. Aepfel im Schlafrock.

Man befreit zehn bis zwölf gute Kochäpfel mittelst eines Ausstechers vom Kernhaus, legt sie nebeneinander in ein weites Geschirr, bestreut dieselben mit einigen Eßlöffeln gestoßenem Zucker, begießt sie mit vier bis sechs Eßlöffel Kirschwasser oder Rum, und läßt sie so bedeckt zwei Stunden weichen. Nun wird Butterteig (Nr. 1187) zweimesserrückendick ausgewalzt, und davon mit einem Backrädchen fingerbreite und eine Viertelelle lange Streifen abgeschnitten. Von

diesen legt man je zwei und zwei kreuzweis übereinander, stellt da, wo sie sich kreuzen, einen marinirten Apfel darauf, füllt in den Ausstich desselben gewaschene, mit Zucker und Zimmt vermischte kleine Weinbeeren, und schlägt sodann die Streifen über dem Apfel zusammen. Das, was von den Streifen allenfalls zu lang ist, schneidet man ab und drückt die Enden derselben an den Aepfeln an. Nachdem auf den Schluß der Streifen noch kleine, von Butterteig ausgestochene Blättchen (Nr. 1714) gelegt und etwas angedrückt sind, werden sämmtliche Aepfel auf ein aufgeschlagenes Kuchenblech gelegt, die Streifen und Blättchen mit verklopftem Ei überstrichen, das Ganze in mittelheißem Ofen gebacken, und mit Zucker bestreut auf die zum Serviren bestimmte Platte gebracht. Nun gibt man in den im Kuchenblech zurückgebliebenen Saft vier Eßlöffel Zucker und eben so viel Butter, stellt dieß so lange auf Kohlenfeuer oder die heiße Herdplatte, auch in den heißen Ofen, bis der Zucker hellbraun geworden, schüttet einen schwachen Schoppen halb Wasser halb Wein daran, und verkocht das Ganze zu einer dicklichen Sauce, welche man sodann auf die Platte unter die Aepfel gießt. Doch können letztere auch ohne eine Sauce trocken servirt werden.

1452. Aepfel im Schlafrock auf andere Art.

Die Aepfel werden nach voriger Nummer hergerichtet, in vier bis fünf Schnitze geschnitten und wie obige geweicht, dann aus messerrückendick ausgewalztem Butterteig Plätzchen nach der Länge des Apfelschnitzes ausgestochen, deren Rand man leicht mit Ei bestreicht. Die Schnitze werden sodann daraufgelegt, der Teig über den Schnitz gebogen und rundum angedrückt, nun sämmtliche Schnitze auf ein Blech geordnet, mit verklopftem Ei bestrichen, und gebacken.

1453. Macaronenhörnlein.

Von zweimesserrückendick ausgewalztem süßen Butterteig (Nr. 1188) werden zwei Zoll breite und vier Zoll lange Plätzchen ausgeschnitten, deren jedes man zur Hälfte der Länge nach mit verklopftem Ei bestreicht, auf die unbestrichene

Hälfte legt man, ebenfalls der Länge nach, einen Löffel voll Mandelfülle (s. Nr. 1443). Nun rollt man die Plätzchen der Länge nach zusammen, bestreicht die obere Hälfte mit verklopftem Ei, bestreut das Ganze mit Grobzucker (Nr. 1702), setzt die Plätzchen auf ein Backblech, krümmt sie etwas, damit sie die gehörige Form bekommen, und bäckt sie in gutem Ofen.

1454. Butterringlein.

Von gewöhnlichem Butterteig (Nr. 1187) werden messerrückendicke Plätze ausgewalzt, diese mit einem runden Ausstecher von der Weite eines großen Glases ausgestochen, und hernach mit einem Ausstecher, der den Umfang eines kleinen Gläschens hat, in der Mitte durchstochen, wodurch Ringlein entstehen. Diese bestreicht man sorgfältig mit verklopftem Ei, und taucht sie mit der bestrichenen Seite in verwiegte, mit Zucker vermengte Mandeln, worauf die Ringlein auf ein Backblech gereiht, mit Zucker bestäubt und in nicht zu heißem Ofen gebacken werden.

1455. Butterringlein mit Eingemachtem.

Von süßem Butterteig (Nr. 1188) werden dünne Plätze ausgewalzt, und dann mit einem Ausstecher, der die Weite eines großen Glases hat, Plätzchen ausgestochen, deren eine Hälfte man auf ein Blech legt, die andere Hälfte aber mit einem Ausstecher von der Größe eines Liqueurgläschens genau in der Mitte durchsticht, wodurch man Ringlein erhält. Diese werden mit verklopftem Ei bestrichen, in verwiegte, mit Zucker vermengte Mandeln mit der bestrichenen Seite gedrückt, und über die auf das Blech gereihten, ebenfalls bestrichenen Plätzchen gelegt, doch so, daß Mandeln und Zucker oben, worauf das Ganze in mittelheißem Ofen gebacken, und hernach das Grübchen mit eingemachten Früchten gefüllt wird.

1456. Hobelspäne von Butterteig.

Aus stark messerrückendick ausgewalztem süßen Butterteig (Nr. 1188) werden lauter zweifingerbreite Streifen in

der Länge einer halben Elle abgeschnitten, diese auf butterbestrichene Hölzer, welche die Dicke eines sehr starken Kochlöffelstiels haben, der Länge nach gerollt, damit auf ein Blech gelegt, mit Ei bestrichen, mit Grobzucker (Nr. 1702) bestreut, und in gutem Ofen gebacken. Sind sie fertig, so zieht man die Hölzer behutsam heraus, schiebt die Hobelspäne schnell noch einige Minuten in den Ofen, damit sie auch von innen fertig werden, und legt sie dann übereinander auf eine Platte. Nach Erkalten kann man sie mit eingemachten Früchten oder mit Schlagrahm mit Vanille (Nr. 1227) füllen.

1457. Butterbogen.

Aus stark messerrückendick ausgewalztem süßen Butterteig (Nr. 1188) werden zweifingerbreite und viertelellenlange Streifen geschnitten, diese mit stark verklopftem Eiweiß, in welches eine Handvoll Zucker gemengt wurde, bestrichen, und sodann mit der bestrichenen Seite in verwiegte Mandeln gedrückt. Sie werden nun über Mandelbogenformen, welche die Gestalt von Hohlziegeln haben, gelegt, die Formen auf ein Backblech gestellt, und die Butterbogen im Ofen gelb gebacken.

1458. Butterküchlein mit Meringuenguß.

Nachdem der süße Butterteig (Nr. 1188) stark messerrückendick ausgewalzt ist, sticht man mit einem Ausstecher, der die Weite eines großen Glases hat, Küchlein aus, und legt sie auf ein Blech. Dann werden vier Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, acht Eßlöffel Zucker daruntergerührt, jedes Küchlein mit einem Eßlöffel voll davon überzogen, mit länglichgeschnittenen Mandeln bestreut, und nun sämmtliche in etwas abgekühltem Ofen gebacken.

1459. Butterblumen.

Aus stark messerrückendick ausgewalztem süßen Butterteig (Nr. 1188) werden mit kleinen, blechernen Förmchen Blumen oder sonstige Figuren ausgestochen, diese auf ein Blech gelegt, sorgfältig mit Ei bestrichen, mit feingewiegten

Mandeln, dann mit Zucker und Zimmt bestreut, und in mittelheißem Ofen gebacken.

1460. Butterblumen auf feinere Art.

Auf ein Backbrett wird ein Pfund feines Mehl gesiebt, darein ein Pfund feiner Zucker, die feingewiegte Schale einer Zitrone, ein Vierling mit einem Eiweiß feingestoßene Mandeln, drei ganze Eier, ein Eigelb, ein Pfund in kleine Stückchen geschnittene Butter und ein wenig Salz gemengt, und dieß mit den Händen so lange untereinander gerieben, bis das Ganze gehörig vermengt ist, worauf es zu einem Teig zusammengearbeitet wird, den man zweimesserrückendick auswalzt, und mit Förmchen zu Blumen aussticht. Letztere legt man dann sämmtlich auf ein Backblech, bestreicht sie mit verklopftem Ei, und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen.

1461. Brezeln von Butterteig.

Man schneidet aus stark messerrückendick ausgewalztem süßen Butterteig (Nr. 1188) fingerbreite, viertelellenlange Streifen, die gegen die beiden Enden hin etwas schmäler sein müssen, und formt solche zu Brezeln (Ringlein), welche man mit der Messerspitze einigemal einstupft, auf ein Backblech setzt, und in mittelheißem Ofen eine gute Viertelstunde leicht gelb bäckt. Nun werden drei Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, darunter vier Loth abgezogene, feingewiegte Mandeln, vier Loth feiner Zucker und ein Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale gemengt, und dieß in eine mit einem kleinen, fingerdicken Röhrchen versehene Backspritze eingefüllt, um damit die gebackenen Brezeln zu überziehen. Alsdann bringt man letztere nochmals in einen ganz abgekühlten Ofen und trocknet sie darin, wo sie dann eine lichtgelbe Farbe haben.

Anmerkung. Alle diese kleinen Backwerke können, wenn sie gänzlich erkaltet sind, auf einer Platte zierlich übereinander gestellt und mit feinem Zucker bestäubt, zum Kaffee- oder Theetisch gegeben werden.

1462. Französisches Theebrod. Brioche.

Ein Pfund Mehl wird auf das Backbrett gesiebt und

auseinander gestrichen, in die Mitte desselben ein Viertelpfund Butter geschnitten, sieben Eier, zwei Eßlöffel Zucker und ein Kaffeelöffel Salz dazugegeben, und dieses zusammen zu einem Teig angemacht, den man so lange abknetet, bis er ein feines Aussehen hat, worauf man ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett bringt, mit einer Serviette bedeckt, und einige Stunden an einen kalten Ort stellt. Nach dieser Zeit wird er zu einer langen, zwei Daumen dicken Wurst gerollt, und daraus überzwerch stark daumendicke Stücke abgeschnitten, welche mit der abgeschnittenen Seite auf das bemehlte Backbrett gelegt und dann der Länge nach mit dem Finger eingedrückt werden. Nun macht man mit dem Messer über's Kreuz leichte Einschnitte, legt die Stücke in kochendes Wasser (doch so, daß nicht zu viel auf einmal darin sind, weil sie sonst zusammenkleben würden), und bewegt die Pfanne fortwährend, um das Aufsteigen zu erleichtern. Da sie nicht kochen dürfen, so werden sie, sobald sie auf die Oberfläche kommen, herausgenommen, in vieles kaltes Wasser gelegt, und drei bis vier Stunden darin stehen gelassen, alsdann herausgenommen, auf ein Sieb oder Tuch zum Ablaufen gelegt, nach einigem Abtrocknen auf ein butterbestrichenes Backblech weitläufig vertheilt, und in ziemlich heißem Ofen gebacken. Ihr Fertigsein erkennt man daran, wenn sie außerordentlich leicht und sehr groß geworden sind. — Sollten Mehl, Butter und Eier sich nicht gerne annehmen, so kann man ein paar Eßlöffel Milch oder Wasser dazuthun, damit der Teig nicht zu fest wird.

1463. Gesottener Zwieback.

Drei ganze Eier werden mit vier Loth feingestoßenem Zucker, an dem zuvor eine Zitrone abgerieben wurde, eine gute halbe Stunde gerührt, dann so viel feingesiebtes Mehl hineingemengt, daß man fingerdicke und fingerlange Stengel daraus formiren kann. Diese legt man in strudelndes Wasser (doch nicht zu viel auf einmal, damit sie sich nicht berühren), schöpft, wenn sie in die Höhe kommen, einen nach dem andern behutsam heraus, legt sie zuerst auf eine Ser-

viette, damit sie etwas abtrocknen, dann auf ein unbestrichenes Backblech, und bäckt sie, ohne sie anzustreichen, in mittelheißem Ofen zu gelber Farbe.

1464. Kuffert oder Theebrod.

Man schlägt sechs Eiweiß zu Schnee, gibt achtzehn Eigelb darein, und rührt dieß mit einem halb Pfund feinem Zucker so lange, bis die Masse dick und schaumig ist. Dann werden zwölf Loth zerlassene Butter dazugegossen, eine feingewiegte Zitrone, vier Loth kleine, gewaschene Weinbeeren, vier Loth Zitronat und vier Loth Pomeranzenschale, Beides fein geschnitten, und ein halb Pfund gesiebtes Mehl daruntergemengt, die Masse nun in eine butterbestrichene Blechform, welche die Gestalt eines Backsteins hat, eingefüllt, mit einer starken Handvoll feingeschnittenen Mandeln bestreut, und in etwas abgekühltem Ofen gebacken. Hernach nimmt man das Backwerk sogleich aus der Form, überzieht solches nach Erkalten mit gekochter Chocoladeglasur (Nr. 1707), und trocknet es in ganz abgekühltem Ofen, worauf man dasselbe in beliebig dicke Schnitten schneidet und diese auf einer Platte übereinander legt, so, daß die glasirte Seite nach außen kommt. — Kann auch ganz zu Tisch gegeben, auch mit jeder andern Glasur überzogen werden.

1465. Punschschnitten.

Sechs Eigelb werden mit einem halb Pfund Zucker eine Viertelstunde gerührt, dann der feste Schnee von drei Eiweiß dazugegeben, und dieß zusammen noch eine Viertelstunde gerührt, hernach der fest geschlagene Schnee von den übrigen drei Eiweiß, die feingewiegte Schale einer Zitrone und ein halb Pfund feingesiebtes Mehl gut daruntergemengt, die Masse in zwei runde, aufgeschlagene, mit Butter bestrichene Kuchenbleche, oder, noch besser, nach voriger Nummer in Backsteinformen eingefüllt, und in etwas abgekühltem Ofen gebacken. Alsdann nimmt man die Kuchen heraus, bestreicht den Boden eines jeden mit Marmelade, und klebt beide bestrichene Böden zusammen, so daß die jetzige

obere und untere Seite der Kuchen unbestrichen ist. Nun werden letztere, wenn sie in runden Formen gebacken wurden, mit einem runden Ausstecher zu kleineren Kuchen abgestochen, wurden sie in Backsteinformen gebacken, länglichviereckige Stückchen abgeschnitten, die Kuchen oder Stückchen mit Punschglasur (Nr. 1710) überzogen, in abgekühltem Ofen getrocknet, nach Belieben mit Spritzglasur (Nr. 1703) verziert, und sodann die Kuchen übereinander gestellt, die Stückchen aber auf eine runde Platte sternartig nebeneinander geordnet zu Tisch gegeben.

1466. Schnitten von Brodtortenmasse.

Von der Masse Nr. 1385 wird in butterbestrichene, aufgeschlagene Kuchenbleche oder in Backsteinformen eingefüllt, und die Schnitten ganz wie vorige beendet, nur muß zum Ueberstreichen der Böden Hagebuttenmarmelade (Nr. 1578) verwendet werden.

1467. Jägerschnitten.

Ein Pfund Zucker wird mit zehn ganzen Eiern und vier Eigelb eine Stunde gut gerührt, ein Viertelpfund feingewiegte Mandeln, die feingewiegte Schale einer Zitrone, Anis nach Belieben und drei Viertelpfund Mehl gut daruntergemengt, und sodann die Masse in Backsteinformen (s. Nr. 1464) eingefüllt, worin man sie in mittelheißem Ofen bäckt, dann herausnimmt, nach beinahe gänzlichem Erkalten in fingerdicke Schnitten schneidet, diese auf ein Backblech reiht, und im Ofen schön gelb röstet.

1468. Zuckerschnitten.

Acht Loth abgezogene Mandeln werden mit einem Eigelb fein gestoßen, und mit zwölf Loth feinem Zucker, fünf Eigelb, zwölf Loth Mehl, vier Eßlöffel Rum und ein klein wenig Salz zu einem Teig angemacht, in welchen man nach und nach zwölf Loth ein wenig zerlassene Butter rührt. Diese Masse wird in ein mit Butter bestrichenes, aufgeschlagenes Kuchenblech gegeben, mit dem Messer gleichgestrichen, mit Grobzucker (Nr. 1702) bestreut, und in etwas

abgekühltem Ofen langsam schön rothgelb gebacken, hernach der Kuchen herausgenommen, in verschobene Vierecke geschnitten oder in Halbmonde ausgestochen, und bis zum Gebrauch an einem trockenen Ort aufbewahrt. — Können auch, nachdem sie gebacken sind, mit dem Rand in verklopftes Eiweiß getaucht und dann in Grobzucker umgerollt werden.

1469. Ofenküchlein oder Windbeutel.

Ein Schoppen Milch, zehn Loth Butter und vier Loth Zucker wird in einer Pfanne auf's Feuer gesetzt, wenn es am Rand herum anfängt zu sieden dreizehn Loth feingesiebtes Mehl unter fortwährendem Rühren hineingegeben, und dieß noch so lange unter beständigem Rühren auf dem Feuer gelassen, bis der Teig von der Pfanne sich loslöst. Dann wird er in eine Schüssel genommen, ein wenig Salz, sieben bis acht Eier, welche zuvor in warmem Wasser gelegen, eines nach dem andern dareingethan, und derselbe noch gut abgeschlagen, hernach mit einem in heißes Schmalz getauchten Eßlöffel nußgroße Häufchen von dieser Masse abgestochen, auf ein butterbestrichenes Blech nicht zu nahe aneinander gesetzt, und in mittelheißem Ofen gebacken.

1470. Herzogskräpfchen.

Man rührt ein Pfund feines Mehl mit zwei Schoppen Milch glatt an, fügt acht Loth feinen Zucker, eben so viel Butter und ein wenig Salz bei, setzt dieß auf's Feuer, und läßt es hier unter fortwährendem Rühren so lange, bis der Teig sich von der Pfanne loslöst. Er wird nun in eine Schüssel geleert, wenn er etwas erkaltet ist vier ganze Eier und sechs Eigelb dareingerührt, und davon nun mit einem in heißes Schmalz getauchten Blechlöffel längliche Häufchen auf ein Blech gesetzt, oder dergleichen Häufchen durch eine mit weitem Rohr versehene Backspritze aufgedrückt und dann immer mit dem Messer abgeschnitten, wodurch die Kräpfchen eine schöne glatte Kruste erhalten, die Häufchen mit Ei bestrichen, mit feingewiegten Mandeln, Zucker und Zimmt bestreut, und in mittelheißem Ofen gebacken. Die Kräpfchen

werden nach dem Backen dann sogleich vom Blech abgenommen, neben an der Seite etwas aufgeschnitten, in jedes zwei Kaffeelöffel beliebiges Eingemachte (Kirschen, Johannis- oder Himbeeren ꝛc.) gefüllt, und, nachdem der Aufschnitt wieder zugedrückt, sogleich noch warm mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben. — Kann man auch nach gänzlichem Erkalten mit Schlagrahm füllen, und sind solche dann besonders zum Theetisch zu empfehlen.

1471. Vanillekräpfchen.

Ein großes Stengelchen in Stückchen zerbrochene Vanille wird in zwei Schoppen Milch eine Viertelstunde gekocht, der Absud dann durchgeseiht, und mit acht Loth Butter, eben so viel Zucker und ein wenig Salz auf's Feuer gesetzt. Bei beginnendem Kochen rührt man ein Pfund feingesiebtes Mehl darein, und arbeitet den Teig auf dem Feuer so lange, bis er sich von der Pfanne loslöst, worauf man ihn in eine Schüssel leert, und, nachdem er etwas ausgekühlt ist, vier ganze Eier und sechs Eigelb darunterrührt. Der Teig wird sodann in eine Backspritze eingefüllt, und davon auf ein butterbestrichenes Blech Ringlein, Halbmonde u. s. w. aufgesetzt, welche mit verklopftem Ei bestrichen, mit feingeschnittenen Mandeln, Zucker und Zimmt bestreut, und in mittelheißem Ofen gebacken werden.

1472. Thee-S.

Fünf Loth Butter wird leicht gerührt, nach und nach ein Viertelpfund Zucker und sechs Eigelb beigefügt, und dieß zusammen noch gut abgerührt. Dann mengt man vier Loth Zucker, einen Kaffeelöffel feinen Zimmt oder etwas gestoßene Vanille, und achtzehn Loth feines Mehl darunter, und wargelt die Masse auf dem bemehlten Backbrett mit der Hand zu fingerdicken und fingerlangen Stückchen, aus deren jedem man ein S formt, diese auf ein mit Butter abgeriebenes Backblech legt, mit verklopften Eiern bestreicht, mit Zucker bestreut, und in gutem Ofen gelb bäckt.

1473. Anisstengel.

Drei ganze Eier werden mit vierzehn Loth Zucker recht gut abgerührt, ein Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale, doppelt so viel Anis, ein Eßlöffel voll feingeschnittene candirte Pomeranzenschale und ein halb Pfund feines Mehl daruntergemengt, und dieß auf dem Backbrett mit Zucker und Mehl zu fingerlangen und fingerdicken Stückchen mit der Hand ausgewargelt, welche man in der Mitte mit dem Finger der Länge nach etwas eindrückt, auf ein butterbestrichenes Backblech setzt, mit verklopftem Ei bestreicht, und in gutem Ofen gelb bäckt.

1474. Vanillestriezeln.

Zwölf Loth Zucker wird mit neun Eigelb gut abgerührt, und hierunter etwas feingestoßene Vanille und vierzehn Loth feines Mehl gut gemengt, diese Masse in eine mit einem fingerdicken Rohr versehene Backspritze eingefüllt, und nun auf butterbestrichenes, mehlbestäubtes Papier zu länglichen Striezeln gedrückt. Die Papierbogen werden dann sorgfältig auf das Backblech gezogen, die Striezeln mit verklopften Eiern bestrichen, mit Zucker bestreut, und in mittelheißem Ofen gebacken.

1475. Zimmtlaibchen.

In ein kupfernes Kastrol oder eine irdene Schüssel gibt man vier ganze Eier und ein halb Pfund Zucker, und schlägt dieß mittelst eines Schneebesens über schwacher Kohlenglut so lange, bis die Masse warm ist. Nun nimmt man solche von der Glut, mengt einen Kaffeelöffel Zimmt und zwanzig Loth feines Mehl darunter, füllt das Ganze dann in eine Backspritze ein, und drückt damit auf ein butterbestrichenes Backblech ovale Laibchen, welche man eine Stunde trocknen läßt und in mittelheißem Ofen bäckt.

1476. Lange Butterbisquit.

Es wird ein halb Pfund Butter leicht und schaumig abgerührt, dann die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, zwölf Loth feiner Zucker und sechs Eigelb dareingegeben,

und, nachdem dieß nochmals gut zusammen abgerührt, ein halb Pfund feingesiebtes Mehl und der steife Schnee der sechs Eiweiß daruntergemengt. Nun legt man steifes Papier wie zu einem Fächer in zollbreite Falten, stellt die gefalteten Bogen auf ein Backblech, gibt von der Masse je einen Eßlöffel voll in jede Falte, stellt die gefüllten Falten der Länge nach dicht nebeneinander, doch so, daß sie im Aufgehen nicht gehindert sind, und bäckt sie in gutem Ofen schön gelb. Hernach wird das Blech herausgenommen, das Papier auseinander gezogen, die Bisquit mit dem Messer leicht gelöst, auf einer Platte übereinander gelegt, und zum Thee gegeben. — Nach Belieben können sie, wenn sie vom Papier abgelöst sind, auf ein Blech gelegt und im Ofen gelb geröstet werden. — Man hat auch hiezu eigene blecherne Formen, welche wie lauter zur Hälfte geöffnete Falten aussehen und ringsum geschlossen sind.

1477. Butterbisquit auf andere Art.

Man wiegt ein halb Pfund ganze Eier ab, schlägt sie in eine Schüssel, gibt ein halb Pfund feinen Zucker dazu, und rührt dieß zusammen eine halbe Stunde gut ab, worauf ein halb Pfund leicht zerlassene Butter, ein halb Pfund feingesiebtes Mehl und ein Viertelpfund kleine Weinbeeren dazukommt. Nachdem das Ganze gehörig untereinander gemengt ist, wird die Masse in leicht mit Butter bestrichene, längliche Formen (Backsteinformen) eingefüllt, in mittelheißem Ofen zu schöner Farbe gebacken, dann herausgenommen, auf eine Platte gelegt und servirt, oder man schneidet das Bisquit noch warm mit einem Messer zu fingerlangen und zweifingerbreiten Schnitten, und bringt solche übereinander gelegt zu Tisch.

1478. Butterbisquit mit Mandeln.

Unter die Masse von Nr. 1476 wird ein Viertelpfund abgezogene, im Ofen gelb geröstete, länglichgeschnittene Mandeln gemengt, und im Uebrigen ganz nach genannter Nummer verfahren.

1479. Fingerbisquit.

Drei Viertelpfund feiner Zucker wird mit zwölf Eigelb eine Stunde schaumig gerührt, und hernach eben so viel feingesiebtes Mehl und das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß leicht daruntergemengt. Diese Masse wird durch einen Dressirtrichter oder in dessen Ermangelung durch eine große, unten mit einer kleinfingerdicken Oeffnung versehene Papierdüte (Scharmützel) von steifem Papier über halbe Bogen Schreibpapier zu fingerlangen Stengelchen aufgesetzt, letztere stark mit feinem Zucker überstreut, mit dem Papier auf ein Backblech gezogen, und in ziemlich warmem Ofen schön gelb gebacken, wo man sie dann behutsam vom Papier löst und aufeinander gehäuft zu Tisch gibt.

1480. Fingerbisquit auf andere Art.

Ein Pfund feingesiebter Zucker wird mit vierundzwanzig Eigelb eine Stunde schaumig gerührt, und dann ein Pfund feines, gesiebtes Mehl und der steife Schnee der vierundzwanzig Eiweiß leicht daruntergemengt. Die übrige Bereitungsart ist wie bei vorigem.

1481. Bomballen.

Sechzehn Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, und drei Viertelpfund feiner Zucker und sechzehn Eigelb dareingegeben. Dieß setzt man in einem Schneekessel oder Kastrol auf ganz schwaches Kohlenfeuer, und schlägt es mit dem Schneebesen so lange, bis die Masse dick geworden, was man daran sieht, wenn sie, mit dem Besen in die Höhe gehoben, in der Form, wie sie herunterfällt, einige Augenblicke stehen bleibt. Hernach wird die Masse vom Feuer genommen, noch eine Viertelstunde kalt geschlagen, dann drei Viertelpfund trockenes, feingesiebtes Mehl daruntergemengt, und solche durch eine Dressirspritze oder wie oben durch eine Papierdüte in Häufchen auf Papier gesetzt, dieß auf ein Backblech gezogen, die Häufchen durch's Sieb mit Zucker bestreut, und in mittelheißem Ofen gebacken. Alsdann löst man sie mit einem dünnen Messer vom Papier

ab, überstreicht den Boden jedes Häufchens mit Marmelade, klebt immer zwei und zwei solche Böden aufeinander, rührt nun ein Viertelpfund feinen Zucker mit vier Eßlöffel Johannis- oder Himbeer-Gelée oder Saft glatt an, glasirt damit die Bomballen auf der obern Seite, und legt alle wieder auf Papier, um sie in ganz abgekühltem Ofen zu trocknen. — Werden gewöhnlich als Dessert gegeben.

1482. Biscotenbogen.

Man schlägt vier Eiweiß zu festem Schnee, gibt ein Viertelpfund feinen Zucker und vier Eigelb darein, und rührt dieß zusammen so lange, bis die Masse schaumig ist, dann mengt man noch vier Loth feingesiebtes Mehl darunter, streicht die Masse zweimesserrückendick gleichmäßig auf ein mit Butter leicht bestrichenes Blech, bestreut sie mit acht Loth abgezogenen, fein länglichgeschnittenen, mit vier Loth feinem Zucker vermengten Mandeln, und bäckt das Ganze in etwas abgekühltem Ofen. Sobald der Kuchen gelblich geworden, nimmt man ihn heraus, und schneidet ihn in zwei Zoll breite und sechs Zoll lange Schnitten, welche mit dem Blech wieder in den Ofen kommen, bis sie von unten und oben schön gelb ausgebacken sind, und alsdann mit einem dünnen Messer schnell vom Blech gelöst und über blecherne Bogenformen, welche die Gestalt eines Hohlziegels haben, oder über ein Wallholz gebogen werden.

Anmerkung. Bei diesen so wie den folgenden Bogen sollten wo möglich zwei Personen mit zwei Wallhölzern oder Bogenformen beschäftigt sein, da das Biegen über letztere sehr schnell gehen muß. Bis die Bogen auf dem zweiten Holz oder der zweiten Form angedrückt, sind dann die auf dem ersten kalt und können abgenommen werden.

1483. Mandelbogen.

Von einem halb Pfund abgezogenen Mandeln wird die Hälfte mit zwei Eiweiß fein gestoßen, die andere Hälfte fein länglich geschnitten. Zu den gestoßenen Mandeln gibt man nun zwölf Loth feinen Zucker, und es wird dieß zusammen in einer Pfanne geröstet und abgetrocknet, bis es nicht mehr

klebt und die Mandeln gelblich sind. Alsdann werden letztere nochmals mit drei Eiweiß im Mörser zäh gestoßen, in eine Schüssel genommen, die länglichgeschnittenen Mandeln, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und zwei Loth feingeschnittener Zitronat dazugegeben, Alles gut untereinander gemengt, und von dieser Masse auf ein mit Wachs bestrichenes Blech Häufchen gesetzt, welche man mit dem Löffel plattdrückt, in mittelheißem Ofen gelb bäckt, hernach schnell über Bogenformen oder Wallhölzer krümmt, und zu Tisch gibt.

1484. Gerührte Mandelbogen.

Ein Viertelpfund feines Mehl, ein halb Pfund feiner Zucker und drei Viertelpfund fein länglichgeschnittene Mandeln werden mit drei bis vier Eiern zu einem dickflüssigen Teig angerührt, so, daß derselbe sich leicht streichen läßt, dieser stark messerrückendick mit dem Löffel auf ein butterbestrichenes Blech gleichmäßig aufgestrichen, mit feinem Zucker stark bestäubt, und, wenn dieser zerflossen ist, in einem etwas abgekühlten Backofen gebacken. Sobald der Kuchen gelblich geworden, nimmt man ihn aus dem Ofen, und schneidet ihn in zwei Zoll breite und sechs Zoll lange Schnitten, welche auf dem Blech wieder in den Ofen kommen bis sie von unten und oben schön gelb ausgebacken sind, und alsdann mit einem dünnen Messer schnell vom Blech abgelöst und sogleich über Bogenformen oder ein Wallholz gebogen werden.

1485. Mandelbogen auf französische Art.

Drei Viertelpfund abgezogene, fein länglichgeschnittene Mandeln, ein Pfund feingesiebter Zucker, sechs Eiweiß und vier Eßlöffel Mehl werden zu einem dickflüssigen Teig angemacht, nun Oblaten in dreifingerbreite und fingerlange Stückchen geschnitten, und der Teig messerrückendick daraufgestrichen, worauf die Bogen auf einem Backblech in abgekühltem Ofen lichtgelb gebacken, dann herausgenommen und so schnell wie möglich über Bogenformen oder Wallhölzer gebogen werden. — Man kann auch die überstrichenen Oblaten, ohne sie auf das Backblech zu bringen, sofort über die blechernen Formen

legen und die Bogen darauf backen, welches Verfahren eigentlich das sicherere ist.

Anmerkung. Alle diese Mandelbogen sehen sehr gut aus, wenn man sie, nachdem sie gebogen sind, von beiden abgeschnittenen Seiten in verklopftes Eiweiß und dann in Grobzucker (Nr. 1702) tunkt; sie bekommen dadurch eine Einfassung. Nach dem Eintauchen werden sie bei Seite gestellt und getrocknet.

1486. Mandelschnitten.

Ein halb Pfund feiner Zucker, ein stark gewogenes halb Pfund Mehl, ein halb Pfund abgezogene, mit einem Eiweiß feingestoßene Mandeln, ein halb Pfund Butter, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und zwei Eier werden zusammen auf einem Backbrett so lange mit den Händen untereinander gerieben, bis es einen Teig gibt. Aus diesem formt man nun fingerlange und fingerdicke Würstchen, welche man sodann auf ein leicht mit Butter bestrichenes Backblech nicht zu nahe aneinander setzt, jedes der Länge nach mit dem Finger breitdrückt, mit verklopftem Ei bestreicht, und in mittelheißem Ofen bäckt.

1487. Zuckerbrezeln.

Ein halb Pfund feines Mehl, ein halb Pfund Zucker, ein Viertelpfund Butter, ein ganzes Ei, zwei Eigelb und etwas feingewiegte Zitronenschale wird zusammen zu einem Teig angemacht, dieser leicht verarbeitet und eine Stunde an einen kalten Ort gestellt, hernach in kleine, nußgroße Stückchen zertheilt, und in lange Würstchen gerollt, deren jedes zu einer Brezel (Ringlein) geformt wird. Die Brezeln werden dann auf ein leicht mit Butter bestrichenes Blech gesetzt, mit verklopften Eiern bestrichen, mit der bestrichenen Seite in Grobzucker (Nr. 1702) getaucht, und in nicht zu heißem Ofen gelblich gebacken.

1488. Mandelbrezeln.

Es wird ein halb Pfund Zucker, vierzehn Loth Butter, drei Viertelpfund Mehl, ein Stückchen feingestoßene Vanille und ein halb Pfund abgezogene, mit zwei Eiweiß feingestoßene Mandeln mit vier Eigelb zu einem Teig angemacht,

welchen man eine Stunde ruhen läßt. Hernach formt man ihn wie vorigen zu Brezeln, legt diese auf ein leicht mit Butter bestrichenes Blech, bestreicht sie mit verklopften Eiern, und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen gelb. — Sowohl bei diesen als den vorhergehenden Brezeln darf der Teig nicht zu viel, sondern muß möglichst leicht gearbeitet sein, weil sonst die Butter gerne schmilzt, und die Brezeln nicht so ansehnlich würden.

1489. Kastanienbrod.

Ein Pfund Kastanien werden an der Seite durch die Schale eingeschnitten, auf einem Blech oder andern Geschirr im Ofen auf gewöhnliche Art gebraten, dann die Haut davon abgezogen, und dieselben im Mörser fein gestoßen. Nun wird ein Viertelpfund gesiebtes Mehl, ein Viertelpfund zerbröckelte Butter, ein Viertelpfund feiner Zucker, ein ganzes Ei und ein Eigelb mit zwölf Loth gestoßenen Kastanien zu einem Teig vermengt, dieser fein gearbeitet, und daraus fingerdicke und fingerlange Würstchen geformt, welche man auf ein butterbestrichenes Blech reiht, mit verklopften Eiern bestreicht, und in abgekühltem Ofen langsam bäckt.

1490. Anisküchlein. Aniswürstchen.

Ein halb Pfund abgezogene, feingestoßene Mandeln, darunter einige bittere, und ein halb Pfund Zucker wird mit zwei ganzen Eiern und vier Eigelb gut verrührt, dazu ein halb Pfund feingesiebtes Mehl, eine Prise Salz und zwei bis drei Eßlöffel starker Anisthee (siehe in Nr. 1328) gegeben, und dieß zu einem Teig verarbeitet, welchen man fingerdick auswalzt. Hieraus werden nun Würstchen gemacht oder mit einem kleinen Glas oder Ausstecher Küchlein ausgestochen, solche auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gelegt, mit verklopften Eiern bestrichen, und in abgekühltem Ofen langsam gebacken.

Anmerkung. Will man ein Backblech mit Wachs bestreichen, so muß ersteres etwas erwärmt sein; bevor dann das Backwerk daraufkommt, läßt man das Blech wieder erkalten.

1491. Haselnußwürstchen.

Ein Pfund Haselnüsse werden aufgeklopft, und die Kerne auf einem Blech im warmen Ofen gelb geröstet, bis das braune Häutchen sich davon ablöst, welches man dann wegnimmt und die Kerne in einem Mörser mit einem Ei fein verstößt. Letztere, welche ein halb Pfund wiegen müssen, werden nun nebst einem halb Pfund Zucker, eben so viel Butter, gleichviel Mehl und ein wenig Salz mit zwei ganzen Eiern und vier Eigelb zu einem Teig angemacht, dieser fein abgearbeitet, und fingerdicke und fingerlange Würstchen daraus geformt, welche man auf ein Blech reiht, mit verklopften Eiern bestreicht, und in abgekühltem Ofen langsam bäckt.

1492. Mandelwürstchen.

Man stößt vierzehn Loth süße und zwei Loth bittere, abgezogene Mandeln fein mit einem Ei, macht solche mit einem halb Pfund Zucker, gleichviel Butter, eben so viel Mehl, etwas Salz, zwei ganzen Eiern und vier Eigelb zu einem Teig an, knetet diesen fein, und formt dann daraus fingerdicke und fingerlange Würstchen, welche auf ein Blech gereiht und in abgekühltem Ofen langsam gebacken werden. — Diese so wie vorhergehende Haselnußwürstchen sehen sehr gut aus, wenn sie mit vier Eßlöffel Johannisbeergelée oder Aprikosenmarmelade, in welche vier bis sechs Eßlöffel feiner Zucker gerührt wurde, überzogen und dann im Ofen getrocknet werden. Auch kann man, statt Würstchen, eben so gut Kränzchen, Sterne, Plätzchen, überhaupt jedes beliebige andere Muster ausstechen.

1493. Macaronen.

Von der Macaronenmasse Nr. 1407, unter welche man ein Viertelpfund mehr Zucker nimmt, werden mit einem Löffel kleine runde oder längliche Häufchen auf ein mit Oblaten oder Papier belegtes Blech gesetzt, diese leicht mit Zucker übersäet, eine Stunde stehen gelassen, und hernach in abgekühltem Ofen sehr langsam schön gelb gebacken.

1494. Mandelhäufchen.

Ein halb Pfund abgezogene Mandeln werden fein länglich geschnitten, und im warmen Ofen auf einem Blech abgetrocknet, dann ein halb Pfund feiner Zucker mit dem steifen Schnee von drei Eiweiß eine halbe Stunde gerührt, und darunter nun vier Loth feingeschnittener Zitronat und die getrockneten Mandeln gemengt. Von dieser Masse setzt man dann auf ein mit Oblaten belegtes Blech mit einem Löffel kleine Häufchen, und bäckt diese gelblich in abgekühltem Ofen.

1495. Braune Mandelhäufchen.

Drei Viertelpfund ungeschälte, quergeschnittene Mandeln werden mit zwei Handvoll Zucker hellgelb geröstet. Nun rührt man vier Eier eine halbe Stunde mit drei Viertelpfund feinem Zucker, und mengt darunter dann die feingewiegte Schale einer Zitrone, die gerösteten Mandeln und zuletzt noch ein halb Pfund feingesiebtes Mehl. Aus dieser Masse werden hernach runde Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt und schön gebacken.

1496. Bittere Mandellaibchen.

Drei Viertelpfund süße und ein Viertelpfund bittere Mandeln werden abgezogen und mit zwei Eiweiß fein gestoßen, sodann gewogen, eben so schwer Zucker genommen, dieß zusammen in einer Schüssel gut vermischt, und der steife Schnee von vier Eiweiß daruntergerührt. Von dieser Masse werden auf ein mit Oblaten belegtes Blech nun kleine Häufchen gesetzt, solche mit Zucker leicht übersäet, eine Stunde stehen gelassen, und hernach in abgekühltem Ofen schön gelb gebacken.

1497. Kleine Anisschnitten.

Ein halb Pfund feingesiebter Zucker wird mit drei Eiern eine halbe Stunde gerührt, bis er dicklich ist, dann die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, ein Eßlöffel Anis und ein halb Pfund Mehl daruntergemengt, und die Masse nun auf dem Nudelbrett zu langen, zweifingerdicken Würsten ausgewargelt, welche man auf ein mit Butter bestrichenes

Blech legt, der Länge nach einen Schnitt daraufmacht, und dieselben in etwas abgekühltem Ofen bäckt. Alsdann schneidet man sie sogleich in Schnitten, reiht diese auf ein Blech, und röstet sie lichtgelb in mittelheißem Ofen.

1498. Kleine Mandelschnitten.

Die Behandlung ist ganz wie bei voriger Nummer, nur gibt man in die Masse, statt Anis, ein Viertelpfund fein länglichgeschnittene, zuvor auf einem Blech im Ofen geröstete Mandeln.

Anmerkung. Bei allen im Ofen zu röstenden Schnitten ist zu beachten, daß das Rösten sehr schnell geschehe, damit sie nicht austrocknen.

1499. Trietschnitten.

Zwei Pfund Mehl wird in eine Schüssel genommen, und in der Mitte desselben mit lauwarmer Milch und vier Eßlöffel Hefe ein Vorteig gemacht, den man an einem warmen Ort so lange aufgehen läßt, bis er wieder zusammenfällt, alsdann ein Viertelpfund Butter leicht abgerührt, sechs Loth Zucker, zwei Eier und ein wenig Salz dareingegeben, und solches mit lauer Milch zu einem festen Teig angemacht. Dieser wird auf dem Nudelbrett gut abgearbeitet und zu einem langen Wecken geformt, welchen man an einem warmen Ort gehen läßt, hernach in mittelheißem Ofen bäckt, und, nachdem er einige Tage alt geworden, in halbfingerdicke Schnitten schneidet, deren jede man mit Eiweiß anstreicht, dick mit Trietzucker überstreut und einige Tage trocknen läßt, sodann umkehrt, auch auf der andern Seite mit Eiweiß anstreicht, dick mit Trietzucker überstreut, und nochmals trocknet. — Um den Trietzucker zu bekommen, wird ein Viertelpfund grober, weißer Zucker, ein halb Loth feiner Zimmt, eine Messerspitze feingestoßene Nelken und um drei Kreuzer pulverisirtes Sandelholz gut untereinander gemengt. Auch kann man den Triet schon fertig beim Conditor holen.

1500. Möcklein.

Ein halb Pfund Zucker wird mit drei Eiern eine

Stunde gerührt, und darunter ein halb Pfund Mehl, vier Loth feingewiegte Mandeln und die feingewiegte Schale einer halben Zitrone gemengt, diese Masse dann auf ein Nudelbrett genommen, und daraus fingerlange und fingerdicke Würstchen geformt, welche man auf ein mit Butter bestrichenes Blech setzt, jedes derselben plattdrückt, mit dem Messerrücken Linien darauf eindrückt, die Möcklein eine Stunde stehen läßt, und hernach in abgekühltem Ofen bäckt.

1501. Nürnberger Marzipan.

Haupterfordernisse hiezu sind trocknes Mehl und trockner Zucker, und stellt man Beides vor dem Gebrauch gesiebt an einen warmen Ort. Zu einem halb Pfund Stärkmehl und eben so viel gewöhnlichem aber schönen Mehl nimmt man ein Pfund Zucker, vier Eier, den Saft einer halben Zitrone und zwei Eßlöffel Rosenwasser, und knetet hieraus einen nicht gar zu trocknen Teig; falls letzterer zu trocken wäre, müßte mit Zitronensaft nachgeholfen werden. Ist der Teig gut abgeknetet, so wird er zugedeckt eine Stunde bei Seite gestellt, dann, weil er leicht zu trocken wird, stückweis auf ein Backblech herausgenommen, gut messerrückendick ausgewalzt, und mit blechernen Ausstechern, welche verschiedene Figuren bilden, beliebig ausgestochen. Die Abfälle nimmt man immer wieder zu einem frischen Stückchen Teig, das man dann auswalzt und aussticht, und so fährt man fort, bis der Teig aufgebraucht ist. Die auf ein bemehltes Blech gelegten, ausgestochenen Figuren werden nun zwei Tage an einen trockenen Ort gestellt, hernach auf mit Speck oder Wachs abgeriebene Backbleche, worüber etwas Anis gestreut wurde, gebracht, mit leichtem Papier bedeckt, und in ganz abgekühltem Ofen gebacken. Sie dürfen übrigens blos so lange im Ofen bleiben, bis sie etwas aufgestiegen und hart geworden sind, denn der Marzipan sieht nur dann gut aus, wenn er schneeweiß ist.

1502. Gerührte Gutele. Springerle.

Ein Pfund sehr feiner, trockener, gesiebter Zucker wird

mit fünf Eiern und zwei Eierschalen Wasser eine Stunde kräftig, jedoch stets nach einer Seite, gerührt, und alsdann die feingewiegte Schale einer Zitrone und ein knapp gewogenes Pfund feingesiebtes Mehl gut dareingemengt. Nun gibt man in ein dünnes Mousselintüchlein einige Löffel Mehl, bindet das Tüchlein zu einem Bündel zusammen, und bemehlt damit die besonders dazu gestochenen oder gegossenen Mödel. Von dem Teig wird sodann, während man den übrigen zugedeckt in der Schüssel läßt damit er keine Kruste bekomme, ein kleiner Theil gelind ausgewirkt, hernach dreimesserrückendick ausgewalzt, und zu Fleckchen in der Größe der einzelnen Bilder geschnitten, diese Fleckchen jetzt auf die mit Mehl bestäubten Mödel gelegt, in letztere mit dem Mehlbeutelchen oder dem bemehlten Finger gleichmäßig eingedrückt, und die Mödel jetzt umgestürzt, wodurch die Teigflecke abfallen. Ist das Bild schön gerathen, so wird es genau ausgestochen, alle dann, je dreifingerbreit voneinander, auf ein bemehltes Brett gesetzt, und so fortgefahren, bis der ganze Teig, zu dem immer wieder sorgfältig das von den einzelnen Figuren Abgestochene gebracht wurde, verarbeitet ist. Hernach läßt man die Gutele vierundzwanzig Stunden in einem warmen Zimmer stehen, damit sie austrocknen, legt sie alsdann auf butterbestrichene und wieder abgeriebene Backbleche, und bäckt dieselben in einem gänzlich abgekühlten, fest geschlossenen Ofen, bis die Böden leicht gelb sind, wo sie herausgenommen, mit dem Messer gelöst und mit einer weichen Bürste abgekehrt werden.

1503. Gerührte Gutele auf feinere Art.

Sechs Eier werden mit anderthalb Pfund ganz feinem Zucker und drei Eßlöffel Rosenwasser eine Stunde kräftig immer nach einer Seite gerührt, und dann die feingewiegte Schale einer Zitrone und schwache anderthalb Pfund feingesiebtes Mehl daruntergerührt. Die übrige Behandlung ist ganz nach voriger Nummer.

1504. Gesottene Gutele.

Ein Pfund gestoßener Zucker wird mit einem halben

Schoppen Rosenwasser so lange gekocht, bis er, mit dem Löffel in die Höhe gehalten, schwertropfig herunterfällt, dann in eine Schüssel genommen und zum Erkalten gestellt. Nach gänzlichem Erkalten rührt man ihn mit zwei verklopften Eiweiß gut ab, rührt drei Viertelpfund gesiebtes, ganz feines Mehl darein, und verfährt im Uebrigen wie bei Nr. 1502, nur müssen die Gutele auf dem mit Mehl besäeten Brett zwei bis drei Tage in einem warmen Zimmer trocknen, wo sie alsdann auf die mit Butter abgeriebenen Backbleche gesetzt und in ganz abgekühltem Ofen gebacken werden.

1505. Braune Gutele.

Man setzt in einer messingenen Pfanne einen Schoppen Honig zum Feuer, rührt, wenn er anfängt zu sieden, zwölf Loth feinen Zucker darein, und läßt dieß zusammen noch einmal aufkochen. Hernach schüttet man es in eine Schüssel, gibt zwei Eßlöffel Kirschwasser darein, rührt die feingewiegte Schale einer Zitrone, ein Loth feingestoßenen Zimmt und ein gutes Pfund Hausmehl darunter, und nimmt nun einen Theil heraus, den übrigen stellt man in der Schüssel an einen lauwarmen Ort. Das Herausgenommene wird alsdann zweimesserrückendick ausgewalzt und zu Fleckchen nach der Größe der Mödel geschnitten, letztere leicht mit Mehl besäet, die Fleckchen daraufgelegt und mit den bemehlten Fingern genau hineingedrückt, worauf man die Mödel umstürzt, vom ausgedrückten Bildchen den überflüssigen Teig abschneidet und aussticht, die Gutele, auf ein mit Butter oder Speck abgeriebenes Backblech nicht zu nah aneinander gelegt, einige Stunden stehen läßt, und sodann in nicht zu heißem Ofen bäckt.

1506. Leckerle.

In einer messingenen Pfanne setzt man eine halbe Maß Honig zum Feuer und läßt ihn dreimal aufsteigen, dann rührt man ein Pfund feinen Zucker darein, und läßt dieß zusammen noch einige Minuten kochen, worauf die Masse in eine Schüssel gegossen wird, und ein halber Schoppen

Kirschwasser, die feingewiegte Schale von zwei Zitronen, ein halb Pfund rohe, auf einem Blech im Ofen etwas gelb geröstete, gröblich gewiegte Mandeln, vier Loth feiner Zimmt, ein halbes Quint feingestoßene Nelken, ein halb Loth feingestoßene Muskatnuß oder Muskatblüte, acht Loth klein würflig geschnittener Zitronat, eben so viel Pomeranzenschale, ein halbes Quint feingestoßene Cardamomen und Kubeben und zwei Pfund Hausmehl, d. h. nicht sehr feines Mehl, dazukommt, doch soll dieß alles schnell geschehen, bevor der Teig erkaltet. Alsdann nimmt man, während man den andern an einen lauwarmen Ort stellt, einen Theil des Teiges heraus, und formt solchen zu einer Wurst, aus welcher man Stückchen schneidet. Letztere werden nach der Größe der Möbel zweimesserrückendick ausgewalzt, diese leicht mit Mehl oder, was noch besser, mit Zucker besäet, die ausgewalzten Stückchen mit dem bemehlten Finger gleichmäßig eingedrückt, hernach herausgestürzt, und, nachdem der etwa noch unebene Teig mit dem Messer glatt abgeschnitten wurde, die Leckerle auf mit Butter abgeriebene Backbleche je dreifingerbreit voneinander gesetzt und in mittelheißem Ofen gebacken.

1507. Zimmtleckerle.

Zwei Pfund Mandeln werden abgezogen, fein im Mörser gestoßen, und auf ein Nudelbrett gebracht, dann anderthalb Pfund feiner Zucker, vier Loth Zimmt, ein halb Pfund feingewiegte Pomeranzenschale, die feingewiegte Schale von drei Zitronen und fünf bis sechs Eier dazugegeben, und Alles gut untereinander gemengt. Das Backbrett besäet man nun mit Zucker, nimmt den Teig darauf, und verschneidet ihn in Stückchen, welche man in die leicht mit Zucker besäeten Möbel drückt, diese dann umstürzt, die Leckerle auf ein mit Oblaten belegtes Blech legt, und in mittelheißem Ofen bäckt.

1508. Zimmtleckerle auf andere Art.

Man stößt fein ein Pfund abgezogene Mandeln, mengt sie auf dem Backbrett mit einem Pfund feinem Zucker, vier Loth feinem Zimmt, der feingewiegten Schale einer Zitrone,

zwei Eßlöffel Mehl, einem halben Loth Muskatnuß, ein wenig Nelken und fünf Eiern gut untereinander, und beendet die Leckerle wie obige.

1509. Weiße Leckerle.

Anderthalb Pfund feingestoßener Zucker wird mit drei Schoppen Rosenwasser angerührt, dieß auf's Feuer genommen, und so lange gesotten, bis es dreimal aufgestiegen ist und helle Blasen wirft, worauf man es bei Seite stellt. Ist es so weit erkaltet, daß man den Finger darin leiden kann, so rührt man solches langsam an fünf verklopfte Eier, gibt drei Loth feinen Zimmt, drei Quint Muskatnuß, ein Loth Cardamomen, ein halb Loth Kubeben (Alles fein gestoßen) und zwei Pfund vom schönsten, feingesiebten Mehl darein, arbeitet den Teig gut ab, und läßt ihn zugedeckt einige Zeit stehen. Alsdann wird er zweimesserrückendick ausgewalzt, zu Fleckchen nach der Größe der Mödel geschnitten, die Fleckchen gleichmäßig in die mit Mehl besäeten Mödel gedrückt, dann herausgestürzt, auf bemehlte Bretter gelegt, mit Mehl leicht übersäet, und drei bis vier Tage im warmen Zimmer getrocknet, worauf das Mehl leicht abgeschüttelt, die Leckerle auf leicht mit Butter bestrichene Backbleche gelegt und in ganz abgekühltem Ofen gebacken werden.

1510. Weiße Leckerle auf andere Art.

Sechs Eier werden mit einem Pfund feinem Zucker eine Stunde gerührt, und dann ein Viertelpfund abgezogene, feingestoßene Mandeln, ein Loth feiner Zimmt, die feingewiegte Schale einer Zitrone und so viel Mehl dareingerührt, daß der Teig zum Auswalzen ist, worauf er herausgenommen und auf dem bemehlten Backbrett zu einer langen Wurst gewalzt wird. Von letzterer schneidet man nun nach der Größe der Mödel Stückchen ab, walzt solche aus, und drückt sie in die leicht mit Mehl besäeten Mödel, welche man dann umstürzt und die Leckerle auf ein mit Oblaten belegtes Blech setzt. Sind alle auf diese Art bereitet, so werden sie

in einem warmen Zimmer vierundzwanzig Stunden getrocknet, und hernach in abgekühltem Ofen ganz weiß gebacken.

1511. Weiße Lebkuchen.

Ein Pfund abgezogene, abgetrocknete Mandeln werden fein länglich geschnitten, und auf einem mit Papier belegten Blech in der Röhre geröstet, bis sie gelb geworden. Nun rührt man neun Eigelb mit einem Pfund feingesiebtem Zucker eine halbe Stunde, gibt die feingewiegte Schale einer Zitrone und den festen Schnee der neun Eiweiß dazu, rührt dieß zusammen noch eine Stunde, und mengt sodann vier Loth feingeschnittenen Zitronat, eben so viel Pomeranzenschale, ein Quint feingestoßene Nelken, eben so viel Muskatblüte, ein Quint Cardamomen, ein halb Loth feinen Zimmt (diese drei Artikel fein gestoßen) und ein Pfund feines Mehl gut darunter, von letzterem, wenn es trocken ist, auch einige Loth weniger, damit die Masse nicht zu stark wird. Nun schneidet man Oblaten so groß als man die Lebkuchen haben will, streicht von der Masse kleinfingerdick darauf, bestäubt es mit feingesiebtem Zucker, legt in die Mitte und an die Ecken ein Scheibchen Zitronat, läßt die Lebkuchen zwei bis drei Stunden stehen, damit sie austrocknen und einen Glanz bekommen, legt solche dann auf ein butterbestrichenes Blech, und bäckt sie in mittelheißem Ofen hellgelb.

1512. Braune Lebkuchen.

Man läßt eine halbe Maß Honig auf dem Feuer kochend werden und sodann ziemlich erkalten, verdickt dieß nun mit so viel hineingerührtem gewöhnlichen Mehl, daß, wenn man die Schüssel auf die Seite neigt, der Teig langsam herüberzieht, und stellt hernach letztern zugedeckt an einen warmen Ort. Unterdeß werden sieben Eier mit einem Pfund feinem Zucker eine Stunde gerührt, ein halb Pfund Zitronat und eben so viel Pomeranzenschale, Beides fein geschnitten, die feingewiegte Schale von vier Zitronen, sechs Loth Zimmt und zwei Loth Nelken, Beides fein gestoßen, vier Messerspitzen Pottasche, drei Viertelpfund grobgeschnittene, unabgezogene Mandeln

und ein Pfund feines Mehl dazugefügt, und dieß alles jetzt zu dem Honigteig gethan und damit untereinander gemacht, worauf man den ganzen Teig auf das Backbrett nimmt, noch leicht arbeitet, dann wieder in die Schüssel bringt, und zugedeckt an einen warmen Ort stellt. Hernach wird er stückweis halb fingerdick ausgewalzt, und davon so große Stücke geschnitten, wie man die Lebkuchen wünscht, welche Stücke man jetzt auf ein leicht mit Speck abgeriebenes Brett legt und im abgekühlten Ofen bäckt. — Man kann auch den Teig zu einem halbfingerdicken Fleck auswalzen, und diesen nach einem Muster von Pappendeckel in beliebig breite Streifen schneiden, welche man, nachdem der Pappendeckel abgenommen, der Quere nach wieder in Stücke von gewünschter Länge schneidet.

1513. Braune Lebkuchen auf andere Art.

Ein halb Pfund grobgestoßener Zucker wird zum großen Faden (Nr. 1692) gekocht und vom Feuer genommen, nach einigem Erkalten mit einem Pfund Honig jedoch neuerdings auf's Feuer gesetzt, und zwar so lange, bis er ein paarmal aufgestiegen, dann leert man ihn in eine Schüssel, und rührt, wenn die Masse ein wenig erkaltet ist, ein halbes Loth gestoßene Pottasche, zwei Loth breitgeschnittene Mandeln, zwei Loth länglichgeschnittene Pomeranzenschale, eben so viel Zitronat, einen Eßlöffel Zimmt und einen Kaffeelöffel Nelken, Beides fein gestoßen, eine geriebene Muskatnuß und ein Pfund feines Mehl darein. Ist dieß alles recht gut untereinander gemengt, so wird die Masse auf dem Backbrett gut gearbeitet, alsdann ausgewalzt, zusammengeschlagen und nochmals ausgewalzt, und hernach in erforderlicher Größe Stückchen davon geschnitten, welche man in die dazu bestimmten, nach Nr. 1502 mit Mehl bestäubten Formen drückt, und auf einem mit Speck bestrichenen Backblech gelbbraun bäckt. Zuletzt werden die Lebkuchen mit gleichfalls zum großen Faden (Nr. 1692) gekochten Zucker überstrichen, und in abgekühltem Ofen getrocknet.

1514. Pfeffernüsse.

Fünf gut verrührte Eier werden mit einem Pfund Zucker drei Viertelstunden gleichmäßig abgerührt, dann vier Loth feingewiegter Zitronat, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, zwei Kaffeelöffel gestoßene Nelken, zwei Messerspitzen feiner Pfeffer und zuletzt ein knapp gewogenes Pfund Mehl beigefügt, und solches auf dem Backbrett zu einem Teig geknetet. Dieser wird nun kleinfingerdick ausgewalzt, und sodann mittelst eines halbzollbreiten runden glatten Ausstechers Plätzchen ausgestochen oder auch nur mit der Hand kleine Kügelchen geformt, welche man auf ein mit einer Speckschwarte abgeriebenes Blech legt und in abgekühltem Ofen gelb bäckt.

1515. Zimmtsterne.

Man gibt ein halb Pfund mit der Schale feingewiegte Mandeln, ein halb Pfund feingesiebten Zucker und anderthalb Loth gestoßenen Zimmt in eine Schüssel, und vermischt dieß gut mit dem steifen Schnee von drei Eiweiß. Dann bestreut man das Backbrett mit Zucker, walzt die Masse fingerdick aus, sticht solche mit einem stets frisch in Zucker getauchten Ausstecher, der einen Stern bildet, aus, legt die Sterne auf ein bestrichenes Blech, und bäckt sie langsam im abgekühlten Ofen.

1516. Zimmtsterne auf andere Art.

Ein Pfund Zucker wird mit dem Schnee von sieben Eiern eine starke halbe Stunde gerührt, und der Saft einer halben Zitrone und ein Loth feiner Zimmt darangegeben, worauf man so viel davon herausnimmt, als man zum Glasiren braucht, und es bei Seite stellt. Nun rührt man unter die Masse ein Pfund ungeschälte, auf dem Reibeisen geriebene oder sehr fein gewiegte Mandeln, bereitet die Sterne wie obige, überstreicht solche nach dem Backen vermittelst eines Messers mit dem zurückgelassenen gerührten Zucker, und trocknet sie im abgekühlten Ofen.

1517. Chocolademuscheln.

Sechs Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, und mit

einem Pfund feinem Zucker weiß abgerührt, sodann ein Pfund ungeschälte, feingestoßene Mandeln, zwei Loth Zimmt und vier Loth geriebene Chocolade daruntergemengt, dieß auf dem Backbrett mit etwas Mehl und Zucker gewirkt, dann in Muschelformen gedrückt, aus diesen wieder herausgestürzt und auf ein leicht mit Butter bestrichenes und wieder abgeriebenes Backblech geordnet, und die Muscheln in abgekühltem Ofen gebacken.

1518. Gefüllte Muskaziny.

Sechzehn Loth rohe Mandeln werden fein gewiegt und durch einen gröbern Durchschlag gesiebt, das Zurückgebliebene nochmals fein gewiegt und zum Durchgesiebten gegeben so wie sechzehn Loth feiner Zucker, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, zwei Kaffeelöffel feiner Zimmt, eben so viel geriebene Muskatnuß, vier Loth Mehl und zwei bis drei Eier. Dieß macht man nun zu einem Teig an, und walzt solchen auf dem mit Mehl und Zucker bestäubten Backbrett gut messerrückendick aus, bestreicht dann die eigens dazu bestimmten muschelartigen Förmchen leicht mit Butter, schneidet je nach ihrer Größe von dem Teig Stückchen ab, füttert die Förmchen damit aus, und drückt die Stückchen leicht darein, worauf sie mit Quittenmarmelade (Nr. 1575) gefüllt, auf ein Backblech gestellt, in ganz abgekühltem Ofen gebacken und hernach aus den Förmchen gestürzt werden. Nach dem Backen kann man sie auf der obern Seite mit geläutertem Zucker (Nr. 1689) oder mit Johannisbeermarmelade (Nr. 1577) dick überstreichen, und sodann auf der Confectplatte übereinander gestellt serviren.

1519. Nonnenkrapfen.

Man reibe eine starke Handvoll Kochlebzelten, und lasse eben so viel gestoßene Mandeln damit in einem Viertelpfund geläutertem Zucker (Nr. 1689) sieden. Wenn dieß ausgekühlt ist, rühre man vier Loth gestoßenen Zucker, ein wenig Zimmt und Nelken, feingewiegte Zitronenschale, ein Täfelchen geriebene Chocolade und zwei Loth feingewiegten Zitronat mit einem Ei und so viel Wein, als das Durchfeuchten erfordert, gut

darunter. Nun bereite man einen Nudelteig (Nr. 14), wozu jedoch, statt Salz, Zucker kommt, walze den Teig fein aus, rädle daraus nach einer obern Kaffeetasse runde Plätzchen oder steche solche mit einem Ausstecher aus, gebe auf die eine Hälfte eines jeden ein nußgroßes Häufchen von der obenbeschriebenen Masse, schlage, nachdem der innere Rand mit verklopftem Ei bestrichen, die leere Hälfte darüber, drücke selbe leicht an, und backe die so entstandenen halbmondartigen Kräpfchen auf einem mit bemehltem Schreibpapier belegten Blech in nicht zu heißem Ofen.

1520. Croquant.

Ein Pfund feiner Zucker wird mit sechs Eiern eine halbe Stunde schaumig gerührt, und darunter dann acht Loth abgezogene, feingewiegte Mandeln, zehn Loth Zitronat und drei Loth Pomeranzenschale, Beides fein länglich geschnitten, und zuletzt ein Pfund Mehl gemengt. Von dieser Masse werden nun mit einem Eßlöffel längliche, zweifingerbreite Streifen auf ein leicht mit Butter bestrichenes Backblech gelegt, solche mit Ei bestrichen, und in nicht zu heißem Ofen gelb gebacken, worauf man sie abnimmt und zu zweifingerbreiten Stückchen schneidet.

1521. Mailänder Croquant.

Drei Viertelpfund feines Mehl, eben so viel feiner Zucker und gleichviel ganze, unabgeschälte, rohe Mandeln werden zusammen auf dem Backbrett mit einem halben Schoppen Wasser zu einem festen Teig angemacht, und dieser zu länglichen Wecken geformt. Letztere schneidet man nun überzwerch in fingerbreite Schnitten, legt solche auf ein leicht mit Butter bestrichenes Backblech nebeneinander, und bäckt sie in mittelheißem Ofen leicht gelb.

1522. Mandelhohlhippen.

Man rührt ein Pfund abgezogene, mit Eiweiß sehr fein gestoßene Mandeln, ein halb Pfund feinen Zucker, ein Viertelpfund gesiebtes Mehl und die feingewiegte Schale einer halben Zitrone zusammen mit Eiweiß zu einer dünnen, fließenden Masse

an. Nun wird ein ganz dünner Pappendeckel nach der Größe, wie die Hohlhippen werden sollen, in der Mitte ausgeschnitten, solcher auf ein mit Wachs abgestrichenes Backblech gelegt, von der Masse so dünn als der Pappendeckel ist in die ausgeschnittene Oeffnung gestrichen, und letzterer dann aufgehoben und abgenommen. Dieses Verfahren wiederholt man so lange, bis die Masse verbraucht ist, worauf die Hohlhippen in ganz abgekühltem Ofen leicht gelb gebacken und sogleich warm über ein rundes, kleinfingerdickes Hölzchen gerollt werden, wodurch Röhrchen entstehen, welche Cigarren gleichen; oder man biegt sie über einen runden, fingerlangen, unten zugespitzten Zapfen, und formt sie dadurch zu einer Düte, welche man unten zusammendrückt, und mit geschlagenem Vanillerahm (Nr. 1227) aus einer mit weitem Rohr versehenen Backspritze schneckenartig einfüllt.

1523. Zitronenküchlein.

Zwei Zitronen werden an einem Pfund Zucker abgerieben, letzterer fein gestoßen, dann gesiebt, und mit fünf Eiern eine halbe Stunde schaumig gerührt. Nun mengt man ein Pfund gesiebtes Mehl darunter, setzt mit einem Eßlöffel auf ein leicht mit Butter bestrichenes Blech runde Küchlein, und stößt das Blech mehrmals auf den Tisch auf, wodurch die Küchlein ein glattes, glänzendes Ansehen bekommen. So bleiben sie eine Stunde stehen, und werden sodann in abgekühltem Ofen langsam gelb gebacken.

1524. Aniskücheln.

Bereitet man wie vorige, nur werden keine Zitronen am Zucker abgerieben, und dafür mit dem Mehl ein Eßlöffel ausgelesener Anis hineingemengt.

1525. Zitronenaufläufchen.

Eine Zitrone wird an drei Viertelpfund Zucker abgerieben, dieser fein gestoßen und gesiebt, und dann mit zwei verklopften Eiweiß und dem Saft einer halben Zitrone zu einem festen Teig angemacht, den man auf dem mit Zucker bestreuten Backbrett halb fingerdick auswalzt. Nun sticht

man mittelst kleiner blecherner Ausstecher Figuren (Ringe, Halbmonde, Sternchen u. s. w.) aus, welche auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gelegt, und in abgekühltem Ofen sehr langsam gebacken werden. — Kann man auch ohne Zitronensaft bereiten, wo sie sich an einem warmen Ort dann länger aufbewahren lassen. Es kommt dann ein Eiweiß mehr zum Teig.

1526. Chocoladeaufläufchen.

Ein halb Pfund feingesiebter Zucker und ein Viertelpfund geriebene Chocolade wird mit drei verklopften Eiweiß zu einem dicken Teig angemacht, den man auf dem mit Zucker bestreuten Backbrett halb fingerdick auswalzt, dann wie vorigen aussticht, und die Aufläufchen auch eben so beendet.

1527. Mandelaufläufchen.

Ein halb Pfund feingesiebter Zucker, ein Viertelpfund abgezogene, mit einem Eiweiß feingestoßene Mandeln und zwei Kaffeelöffel Zimmt werden mit zwei Eiweiß zu einem dicken Teig angemacht, der auf dem mit Zucker bestreuten Backbrett halb fingerdick ausgewalzt und sodann nach Nr. 1525 ausgestochen und beendet wird.

Anmerkung. Bei den Aufläufchen Nr. 1525—1527 ist eine Hauptsache, daß der Teig etwas stark ist, indem sie sonst gerne verlaufen. Sie können auch auf Papier gesetzt und dieß auf das Blech gezogen werden; auf jeden Fall aber muß man sie in ganz abgekühltem Ofen backen. Sollten sie nach dem Backen nicht gerne vom Papier lassen, so überfährt man sie auf der verkehrten Seite mit einem feuchten Schwamm.

1528. Geduldbisquit.

Drei Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, und ein Viertelpfund feiner Zucker, ein Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 1698) und sechs Loth feines Mehl dareingerührt. Die Masse, welche weder zu dick noch zu dünn sein soll, wird nun in eine aus einem starken Bogen Schreibpapier gemachte Düte (Scharmützel), welche unten bis zu starker Federkieldicke gleich abgestutzt ist, eingefüllt, und auf das mit Wachs abgeriebene Backblech zu

zolllangen, oben und unten halbfingerbreiten Bisquitchen gesetzt, welche in der Mitte etwas schmäler als die Fingerbisquit sind. Diese Bisquitchen läßt man an einem warmen Ort vier Stunden stehen, und bäckt sie alsdann in mittelheißem Ofen zu hübsch blaßgelber Farbe.

1529. Meringuen.

Man schlägt sechs Eiweiß zu steifem Schnee, und spritzt während dem Schlagen ein paar Tropfen Zitronensaft oder Essig darein. Nun wird ein halb Pfund feingesiebter, trockener Zucker daruntergemengt, und von dieser Masse mittelst eines Eßlöffels oder noch besser durch eine Backspritze eiähnliche Häufchen auf Papier gesetzt, welche man durch's Sieb mit feinem Zucker bestäubt, und einige Minuten stehen läßt, bis der Zucker zerschmolzen ist. Die Papierbogen werden jetzt (oder auch zuvor) behutsam auf ein geruchloses, stark daumendickes, glattes Brettchen gezogen, und die Meringuen in ganz abgekühltem Ofen mehr getrocknet als gebacken, bis sie von oben ein festes und gelbliches Aussehen haben. Alsdanr nimmt man sie heraus, löst sie vom Papier ab, und drückt an dem untern noch weichen Theil oder Boden mit einem Theelöffel eine Vertiefung ein. Hernach wendet man das Papier der Nässe wegen um, legt die Meringuen umgestürzt wieder darauf, so, daß der eingedrückte Theil oben steht, und trocknet sie im Ofen auch von dieser Seite. Dann werden sie an einem warmen Ort aufbewahrt, beim Gebrauch vor dem Auftragen die Vertiefungen mit Vanilleschlagrahm (Nr. 1227) gefüllt, je zwei und zwei leicht zusammengesetzt, alle übereinander gestellt, und sogleich zu Tisch gegeben.

1530. Meringuen mit Confitüre.

Man bereitet von derselben Masse und auf dieselbe Weise, wie in voriger Nummer, jedoch nur in der Größe und Form der Taubeneier, Meringuen, welche vor dem Gebrauch mit Aprikosenmarmelade (Nr. 1569) gefüllt und ebenfalls zu zwei und zwei zusammengesetzt werden.

1531. Meringuen auf andere Art.

Die Meringuenmasse Nr. 1529 wird in eine mit einem kleinen Röhrchen versehene Backspritze eingefüllt, und damit auf ein mit feinem Oel bestrichenes Blech kleine Ringlein gespritzt, deren Oberfläche man mit länglich grobgeschnittenen Mandeln oder Pistazien einem Kränzchen ähnlich belegt, auch nach Belieben mit farbigem Grobzucker (der bei jedem Conditor zu bekommen ist) bestreut. Nun werden die Meringuen in gänzlich abgekühltem Ofen mehr getrocknet als gebacken, und nach völligem Festsein dann entweder sogleich zu Tisch gegeben, oder in einer Schachtel an einem ganz warmen Ort aufbewahrt. — Zwei Eßlöffel Spritzglasur (Nr. 1703) unter die Masse gerührt, gibt diesem Gebäck mehr Festigkeit.

1532. Vanillewind.

Drei Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und ein halb Pfund feiner Zucker nebst vier Loth Vanillezucker (Nr. 1698) daruntergemengt, diese Masse dann in eine mit halbfingerdickem Röhrchen versehene Backspritze eingefüllt, und in beliebigen Figuren, z. B. kleinen Häufchen, Halbmonden, kleinen S, Ringlein, länglichen Stengelchen u. s. w., auf Papier aufgespritzt, welche man ungefähr vierundzwanzig Stunden auf einem warmen Ofen stehen läßt, und hernach in einem völlig erkalteten Ofen noch gänzlich trocknet. Nach Belieben kann man sie, bevor sie in den Ofen kommen, mit farbigem Grobzucker (s. vorige Nummer) bestreuen.

1533. Geröstete Mandeln.

Ein halb Pfund hübsche, große, rein belesene, süße, unabgezogene Mandeln werden mit einem halb Pfund Zucker, einem Gläschen Wasser, etwas feinem Zimmt, Muskatblüte und zwei Quint Sandelpulver in einer messingenen Pfanne auf's Feuer gesetzt, und so lange darin geröstet, bis der Zucker an den Mandeln hängen bleibt, welche man dann auf ein Tuch leert. An den zurückgebliebenen Zucker gießt man nun einige Eßlöffel Wasser, gibt, wenn er aufgelöst ist, die Mandeln dazu, und röstet diese alsbann noch so lange

darin, bis sie mit dem Zucker gänzlich überzogen, worauf sie herausgenommen, auseinander gelegt und nach Erkalten an einem warmen Ort in Schachteln oder Gläsern aufbewahrt werden.

1534. Geröstete Mandeln auf andere Art.

Ein halb Pfund feiner Zucker wird mit einem halben Schoppen Rosenwasser in einer messingenen Pfanne zum Feuer gesetzt, und zum Breitlauf (Nr. 1690) eingekocht. Nun kommt hierein so viel feiner, gestoßener Zimmt, bis der Zucker schön braun ist, und alsdann ein halb Pfund mit einem Tuch abgeriebene, unabgezogene Mandeln, welche man so lange über dem Feuer abrührt, bis sie den Zucker etwas angenommen haben, hernach nimmt man das Ganze vom Feuer weg, und sucht die Mandeln aus. Den übrigen Zucker setzt man nochmals mit einigen Eßlöffeln Rosenwasser zum Feuer, läßt ihn auflösen, gibt hernach die Mandeln dazu, und rührt diese so lange auf dem Feuer ab, bis sie den Zucker fast gänzlich angenommen haben und zu knacken anfangen, wo sie sodann herausgenommen, auseinander gelegt, und nach Erkalten wie vorige aufbewahrt werden.

1535. Geröstete Haselnüsse.

Werden ganz nach vorhergehenden zwei Nummern bereitet, nur daß man, statt Mandeln, ein halb Pfund Haselnußkerne verwendet.

Gefrornes.

Vorbemerkung. Um Gefrornes bereiten zu können, ist eine Büchse von Zinn oder verzinntem Blech mit einem genau schließenden Deckel, der mit einem Griff versehen, erforderlich, so wie ein hölzerner Kübel, welcher am Boden einen Zapfen (Spunden) hat. Der Kübel muß so viel Umfang haben, daß, wenn die Gefrierbüchse darin steht, immer noch neben herum ein vierfingerbreiter, leerer Raum bleibt, um ihn mit dem nöthigen Eis anfüllen zu können; eben so muß derselbe handhoch höher sein, wie die Büchse. Ferner bedarf es eines mit

einem langen Stiel aus hartem Holz gearbeiteten Eislöffels oder Spatels. Dieser muß unten mit einer kleinen, dreifingerbreiten Schaufel, welche rund und scharfkantig ist, um die angefrorne Masse von der Büchse gut abstoßen zu können, versehen sein. Auf den Boden des Kübels wird halb handhoch in kleine Stücke verklopftes Eis fest eingestoßen, und zwei Handvoll Kochsalz darübergestreut, worauf die Gefrierbüchse in die Mitte des Kübels auf das Eis gestellt, und der leere Raum zwischen der Büchse und dem Kübel mit klein verklopftem und mit vier bis sechs Handvoll Kochsalz vermengtem Eis fest ausgefüllt wird. — In Ermangelung von Eis kann man bei Rahmgefrornem auch Schnee nehmen, und solchen dann gut gesalzen wie das Eis benützen; bei Obstgefrornem ist dieß jedoch nicht anwendbar, weil dasselbe nicht so leicht gefriert.

1536. Vanillegefrornes.

Zwei Schoppen Rahm wird mit zwölf Loth Zucker und einem Stengelchen Vanille einigemal aufgekocht, und hernach zugedeckt eine halbe Stunde bei Seite gestellt. Nun werden acht bis neun Eigelb gut verklopft, die halb erkaltete Vanillemilch darangerührt, und dieß dann durch's Sieb gegossen und auf's Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden, aber nicht zum Kochen kommen läßt. Alsdann wird diese Creme in eine irdene Schüssel gegossen, zum Erkalten an einen kühlen Ort gestellt, und währenddem öfters umgerührt. Nachdem sie völlig kalt geworden, füllt man sie in die Gefrierbüchse ein, stellt diese, genau mit ihrem Deckel verschlossen, in das nach obiger Vorbemerkung hergerichtete Eis, und dreht sie immer schnell rückwärts und vorwärts. Nach Verlauf von einer Viertelstunde wird sie geöffnet und nachgesehen, ob sich die Masse schon am Rand angesetzt hat. Ist dieses der Fall, so wird letztere mit dem Eislöffel am Boden wie an den Seiten los- und abgestochen, die Büchse wieder genau mit dem Deckel verschlossen, und eine Viertelstunde schnell vor- und rückwärts gedreht. Dann sieht man auf's Neue nach, sticht die an dem Boden und den Seiten angesetzte Masse mit dem Eislöffel

ab, und schiebt das Dicke in die Mitte, damit das Flüssige am Rand sich ansetzen kann. Die Büchse wird wiederholt verschlossen, und gedreht wie oben, nach einer Viertelstunde wieder geöffnet, das Angesetzte losgestochen und verrührt, hernach die Büchse verschlossen, gedreht, nach einer Viertelstunde aufgemacht, das Gefrorne losgestochen, und das Ganze butterähnlich verrührt. Ist das Gefrorne nun durchaus so, daß man es mit dem Löffel abstechen kann, so ist es fertig, im andern Fall muß das Drehen, Abstechen und Verrühren noch einmal wiederholt werden. Während dem Treiben der Gefrierbüchse schmilzt das Eis im Kübel, und das Wasser wird jetzt durch den am Boden desselben befindlichen Zapfen abgelassen und mit klein verstoßenem Eis, worunter Kochsalz gemengt ist, ersetzt. Wenn das Gefrorne die Geschmeidigkeit von frischgerührter Butter hat, so drückt man es in die dazu bestimmte Form mit einem silbernen Löffel fest ein, und stellt diese noch einige Zeit auf das gestampfte Eis. Vor dem Anrichten wird die Form dann einen Augenblick in heißes Wasser getaucht, schnell herausgenommen und abgetrocknet, das Gefrorne nun auf die bestimmte Platte umgestürzt, und augenblicklich zu Tisch gegeben. Letzteres alles muß sehr rasch nacheinander geschehen. — Dieses, so wie überhaupt jedes Gefrorne, sollte immer sogleich gebraucht werden; im Falle solches aber nicht thunlich ist, kann man es in der Gefrierbüchse aufbewahren, welche man dann in kleingestampftes Eis gräbt. Soll es in Gläsern servirt werden, so füllt man es aus der Gefrierbüchse mit einem Löffel schön hoch in dieselben ein, streicht es damit glatt, und bringt es sofort nach dem Einfüllen zu Tisch.

1537. Zitronengefrornes.

Zwei Zitronen werden an zwölf Loth Zucker abgerieben, dieser in einer halben Maß Rahm einigemal aufgekocht, und hernach eine halbe Stunde zugedeckt bei Seite gestellt. Unterdeß verrührt man acht bis neun Eigelb gut, rührt den halb erkalteten Rahm daran, gießt solches durch's Sieb, setzt

es auf's Feuer, und läßt es hier unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden aber nicht kochen, worauf diese Creme in eine Schüssel gegossen, zum Erkalten gestellt, und währenddem öfters umgerührt wird. Ist sie völlig erkaltet, so füllt man sie in die Gefrierbüchse ein, und beendet das Gefrorne ganz nach voriger Nummer.

1538. Orangengefrornes.

Bereitet und beendet man ganz nach voriger Nummer, nur reibt man, statt Zitronen, zwei Orangen am Zucker ab.

1539. Orangenblütegefrornes.

In eine halbe Maß siedenden Rahm wird so viel Orangenblüte gegeben, als man zwischen drei Finger nehmen kann, und dieß dann eine halbe Stunde bei Seite gestellt, in welcher Zeit sich der Geruch der Blüte in die Milch zieht. Die übrige Behandlung ist wie bei Nr. 1536.

1540. Zimmtgefrornes.

In zwei Schoppen Rahm (s. Nr. 1536) koche man, statt Vanille, ein fingerlanges Stückchen Zimmt, das in kleinere zerbrochen wurde, und beende im Uebrigen das Gefrorne ganz nach genannter Nummer. — Feiner im Geschmack wird dieses Gefrorne, wenn unter die Creme vor dem Einfüllen in die Gefrierbüchse einige Tropfen Zimmtessenz gemengt wird. In diesem Fall bleibt dann der Zimmt weg.

1541. Mandelgefrornes.

Zwei Loth süße und sechs Stück bittere Mandeln werden, nachdem sie gebrüht und abgezogen sind, mit etwas Milch fein zu Brei gestoßen, dann nebst zwölf Loth Zucker in einer halben Maß Rahm einigemal aufgekocht, und dieß eine halbe Stunde zugedeckt bei Seite gestellt. Der halb erkaltete Rahm wird hernach an acht gut verrührte Eigelb gerührt, solches durch's Sieb gegossen und auf's Feuer gesetzt, und das Gefrorne ganz nach Nr. 1536 bereitet und beendet.

1542. Chocoladegefrornes.

Ein halb Pfund geriebene Chocolade wird in einer messingenen Pfanne oder in einem Kastrol auf eine heiße Herdplatte oder auf schwache Kohlen gesetzt, und hier mit einem neuen Kochlöffel so lange zerdrückt, bis sie anfängt heiß zu werden und schmilzt, worauf man nach und nach, damit sich die Chocolade damit auflöse, unter fortwährendem Rühren langsam eine halbe Maß Rahm darangießt, das Ganze mit einem Viertelpfund Zucker einigemal aufkocht, und dann zugedeckt eine halbe Stunde bei Seite stellt. Unterdeß werden sechs Eigelb gut verklopft, die halb erkaltete Chocolade darangerührt, und dieß durch's Sieb gegossen und auf's Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden, aber nicht kochen läßt. Diese Creme wird jetzt in eine Schüssel gegossen und zum Erkalten gestellt, während welcher Zeit sie öfters umgerührt werden muß. Nachdem sie ganz erkaltet ist, füllt man sie in die Gefrierbüchse ein, und behandelt und beendet das Gefrorne ganz nach Nr. 1536.

1543. Zweierlei-Gefrornes.

Von der Hälfte des in voriger Nummer angegebenen Chocoladegefrornen wird die dazu bestimmte Form zur Hälfte eingefüllt und auf's Eis gestellt, die Gefrierbüchse dann ausgeputzt, und darin nach Nr. 1541 Mandelgefrornes bereitet, jedoch nur von der Hälfte der dort angegebenen Masse. Nachdem damit die Form vollends gefüllt, wird letztere eine halbe Stunde wieder in das Eis eingegraben, nach dieser Zeit schnell in heißes Wasser getaucht, umgestürzt, und das Gefrorne augenblicklich zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Alles vorhergehende Gefrorne kann man auch mit den ganzen Eiern bereiten. Alsdann wird eine halbe Maß Rahm mit dem beliebigen Geschmack gekocht, der Rahm, wenn er halb erkaltet ist, an vier Eigelb gerührt, und die vier Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen. Sobald letzterer zu steigen anfängt, werden nach und nach, bis er steif ist, zwölf Loth feingestoßener Zucker langsam daruntergemengt, dann die Creme durch's Sieb gegossen und gleichfalls unter den Schnee gerührt. Dieß setzt man nun auf's Feuer, läßt es

unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden aber nicht kochen, und leert solches hernach in eine Schüssel, worin man es gänzlich erkalten läßt. Das übrige Verfahren ist dann wie bei dem Vanillegefrornen (Nr. 1536).

1544. Erdbeergefrornes.

1545. Himbeergefrornes.

Ein Pfund schöne, reife, rein belesene Erd- oder Himbeeren werden durch's Sieb getrieben, unterdeß ein halb Pfund feiner verstoßener Zucker mit einem Schoppen Wasser verkocht, und, nachdem er wieder gänzlich erkaltet ist, nebst einem halben Schoppen weißem, alten Rheinwein und eben so viel Wasser an die Erd- oder Himbeeren gegossen. Ist Alles gut verrührt, so wird es in die Gefrierbüchse eingefüllt, und nach Nr. 1536 weiter damit verfahren, nur muß man hiebei das Eis stärker salzen, weil das Obstgefrorne weniger leicht gefriert.

1546. Kirschengefrornes.

Drei Viertelpfund schöne, schwarze Kirschen werden abgezupft und mit den Kernen fein gestoßen, dann mit einem Viertelpfund abgestielten Johannisbeeren vermengt, und dieß durch's Sieb getrieben. Nun rührt man in die durchgetriebene Marmelade ein halb Pfund gestoßenen, mit einem Schoppen Wasser verkochten und dann wieder gänzlich erkalteten Zucker, ferner einen halben Schoppen weißen alten Rheinwein und eben so viel Wasser, füllt dieß in die Gefrierbüchse ein, und verfährt im Uebrigen nach Nr. 1536.

1547. Johannisbeergefrornes.

Ein Viertelpfund schöne, schwarze, abgestielte Kirschen werden mit den Steinen fein gestoßen, dann mit drei Viertelpfund Johannisbeeren vermengt, und durch's Sieb getrieben. Nun wird zwanzig Loth verstoßener Zucker mit einem Schoppen Wasser verkocht, solcher nach gänzlichem Erkalten nebst einem halben Schoppen weißem alten Rheinwein und eben so viel Wasser an die Johannisbeeren gerührt, und dieß in die Gefrierbüchse eingefüllt. Die fernere Behandlung sehe man bei Nr. 1536.

1548. Aprikosen- (Marillen-) Gefrornes.
1549. Pfirsichgefrornes.

Ganz reife Aprikosen oder Pfirsiche werden gespalten, ausgesteint, möglichst abgeschält und durch's Sieb getrieben, nun ein Pfund davon mit einem halb Pfund verstoßenem Zucker, der mit einem Schoppen Wasser verkocht und hernach wieder gänzlich erkaltet ist, dann mit einem halben Schoppen weißem alten Rheinwein und eben so viel Wasser übergossen, und dieß zusammen gut verrührt und in die Gefrierbüchse eingefüllt. Die Steine der Aprikosen werden aufgeklopft, die Kerne gleich den Mandeln gebrüht und abgezogen, dann ganz fein gestoßen, und so vor dem Einfüllen in die Gefrierbüchse unter die Masse gerührt. Das weitere Verfahren ist wie bei Nr. 1536.

Anmerkung. Im Winter wird das Obstgefrorne von Marmelade gemacht, alsdann bleibt der Zucker weg. So wird z. B. ein halb Pfund Marmelade mit zwei Schoppen Wasser und einem halben Schoppen Wein verdünnt, dieß gut verrührt und in die Gefrierbüchse eingefüllt. Sollte die Masse nicht gefrieren wollen, so wird noch ein Glas Wasser daruntergerührt, was dann das Gefrieren ganz sicher erzweckt. Gefrornes von Obst braucht jedoch immer längere Zeit zum Gefrieren, als das von Rahm.

Eingemachte Früchte.
(Confitures.)

1550. Eingemachte Himbeeren.

Ein Pfund frische, trockene, schön rothe Himbeeren werden sauber belesen, unterdeß ein Pfund weißer Zucker geläutert (Nr. 1689) und etwas leichter als zum Breitlauf (Nr. 1690) eingekocht, die Himbeeren in den kochenden Zucker gegeben, beim Aufkochen sorgfältig abgeschäumt und einigemal untergetaucht, damit sie gleichmäßig gebrüht werden, und zwei bis drei Minuten

gekocht. Nun hebt man sie mit einem Schaumlöffel heraus und legt sie in eine irdene Schüssel, kocht den zurückgebliebenen Saft noch dicker ein, und gießt solchen, nachdem er etwas erkaltet ist, über die Himbeeren, welche jetzt mit einem reinen Tuch bedeckt und über Nacht ruhig an einen kühlen Ort gestellt werden. Den folgenden Tag wird der Saft davon abgegossen, nochmals auf's Feuer gesetzt und aufgekocht, währenddem sorgfältig abgeschäumt, und die Himbeeren sodann wieder hineingegeben und eine Viertelstunde aufgekocht, worauf man sie mit dem Schaumlöffel in ein irdenes Geschirr herausnimmt, den zurückgebliebenen Saft unter sorgfältigem Abschäumen zum Breitlauf (Nr. 1690) einkocht, hernach über die Himbeeren gießt, und diese nach gänzlichem Erkalten in die dazu bestimmten Einmachgläser einfüllt. Sie werden nun mit einem genau nach der Größe des Glases rund zugeschnittenen, in Kirschwasser oder Rum getauchten Papier unmittelbar überdeckt, mit einem zweiten weißen Schreibpapier überbunden, und an einem kühlen, aber trockenen Ort aufbewahrt.

Anmerkung. Alle zum Einmachen bestimmten Früchte müssen sofort nach dem Einsammeln eingemacht werden, indem ein auch nur eine Stunde langes Herumstehen ihnen sehr nachtheilig ist und sie dann bei Aufbewahren nicht so haltbar sein würden. Auch müssen alle Früchte immer fingerdick mit ihrem Syrup oder Zucker überfüllt sein.

1551. Eingemachte Johannisbeeren.

Man zupft schön rothe, völlig reife Johannisbeeren rein ab, und macht sie dann ganz nach vorhergehender Nummer ein. — Eben so kann man auch schwarze Johannisbeeren einmachen.

1552. Eingemachte Weichseln.

Die schönsten Weichseln werden abgezupft und dann ausgesteint (was am leichtesten mit einem spitzigen Hölzchen oder einem zusammengebogenen Draht geschieht), und zu einem Pfund ausgesteinten Weichseln nun eben so viel Zucker

geklärt (Nr. 1689), worein man hernach erstere gibt, sie acht Minuten langsam kocht, den aufsteigenden Schaum abnimmt, das Ganze zuletzt in eine irdene Schüssel umleert, und zugedeckt über Nacht an einen kühlen Ort stellt. Den andern Tag wird der Saft davon abgegossen und dicker eingesotten, sodann halb erkaltet über die Weichseln geschüttet, und solche abermals über Nacht ruhig hingestellt. Den dritten Tag wird dieses Verfahren nochmals wiederholt, der Syrup nun bis zum Breitlauf (Nr. 1690) eingekocht, halb erkaltet über die Weichseln gegossen, diese bedeckt und kalt gestellt. Sollte der Saft die Weichseln nicht hinreichend bedecken, so wird noch so viel geklärter Zucker, als dazu nöthig ist, zum leichten Breitlauf eingekocht und nachgegossen. Den folgenden Tag werden sie in die bestimmten Einmachgläser eingefüllt, und dann ganz nach Nr. 1550 beendet. Falls sie zu viel Syrup haben, kann man solchen extra auf dieselbe Weise wie die Früchte selbst in Gläser einfüllen, aufbewahren, und im Winter als Saft zu Saucen verwenden. — Man kann die Weichseln auch unausgesteint einmachen; in diesem Falle werden blos die größten und schönsten verwendet, und die Stiele nur bis zur Hälfte abgeschnitten. Eine Hauptsache ist bei diesen sowohl als bei den andern das Abschäumen des Saftes bei jedesmaligem Aufkochen.

1553. Eingemachte Kirschen.

Werden ganz auf dieselbe Art behandelt und beendet wie die Weichseln.

1554. Eingemachte Aprikosen.

Schöne, reife, noch ziemlich feste Aprikosen werden geschält, gespalten und in kaltes Wasser gelegt, von diesem in laues Wasser gebracht, und so lange in die Nähe des Feuers gestellt, bis das Wasser kochend heiß ist und sie in die Höhe kommen, wo man sie dann mit dem Schaumlöffel heraushebt und in eine Schüssel legt. Nun wird auf ein Pfund geschälte Aprikosen fünf Viertelpfund Zucker geläutert (Nr.

1689), etwas weniger dick als beim Breitlauf (Nr. 1690) eingekocht, alsdann halb erkaltet über die Aprikosen geschüttet, und diese mit einem Tuch bedeckt über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Den nächsten Tag wird der Saft von den Aprikosen abgegossen, auf's Feuer gesetzt, während öfterem Abschäumen etwas dicker eingekocht, hernach kochend heiß über die Aprikosen geschüttet, und das Ganze wie das erste Mal über Nacht an einen kalten Ort gestellt. Den folgenden Tag wird dieses Verfahren gleichmäßig wiederholt, und der Zucker bis zum Breitlauf (Nr. 1690) eingekocht. Das Einfüllen und Aufbewahren geschieht wie bei den eingemachten Himbeeren (Nr. 1550). — Beim Brühen gebe man nicht zu viel Aprikosen auf einmal in das Kastrol, weil sonst leicht einige davon zu stark gebrüht werden dürften, während die andern vielleicht nicht heraufkommen könnten. — Sollte der Syrup nach einigen Tagen zu dünn sein, so wird solcher abgegossen, noch etwas dicker eingekocht, und halb erkaltet über die Aprikosen gegossen.

1555. Eingemachte Pfirsiche.

Werden ganz wie die Aprikosen behandelt, nur gewöhnlich nicht gespalten, sondern ganz eingemacht. Auch kann man sie abgeschält oder unabgeschält einmachen.

1556. Eingemachte Nüsse.

Die zum Einmachen bestimmten Nüsse werden, wenn sie zwar schon groß sind, aber inwendig noch keine harte Schale haben, was ungefähr Mitte bis Ende Juni der Fall ist, gebrochen. Man schneidet sie dann oben und unten etwas ab, durchsticht sie mehrmals mit einer Spicknadel oder einem zugespitzten Hölzchen, und legt sie acht Tage in ein Geschirr mit kaltem Wasser, während welcher Zeit letzteres zweimal des Tags abgegossen und mit frischem ersetzt wird. Den achten Tag werden die Nüsse abgeschüttet, in siedendes Wasser gebracht, darin so lange gekocht bis sie sich mit einem spitzigen Hölzchen leicht durchstechen lassen, und alsdann in

kaltes Wasser gelegt. Sind sie hierin gänzlich erkaltet, so wird auf ein Pfund derselben fünf Viertelpfund Zucker geläutert (Nr. 1689), den man, wenn er zur Hälfte abgekühlt ist, über die abgetrockneten und in eine Schüssel gelegten Nüsse gießt, und solche dann kalt stellt. Am folgenden Tag wird der Zucker abgeschüttet, auf's Feuer gesetzt, abgeschäumt, nicht ganz zum Breitlauf (Nr. 1690) eingekocht, und nach einigem Erkalten wieder über die Nüsse gegossen, welche sodann wie früher über Nacht stehen bleiben. Dieses Verfahren wird noch zwei Tage nacheinander wiederholt. Zu beobachten ist, daß der Zucker nie kochend über die Nüsse gegossen wird. Das Einfüllen und Aufbewahren geschieht wie bei den Himbeeren (Nr. 1550). — Die Nüsse werden auch gerne mit Gewürznelken und kleinen Stückchen Zimmt besteckt, was geschehen muß, nachdem sie weichgekocht sind; auch kann man das Gewürz, von jedem einige Loth, in ein Tüchlein zusammenbinden und das letzte Mal im Zucker mitkochen, wodurch dieser den Geschmack vollkommen annimmt. — Auf schnellere Art sind die Nüsse eingemacht, wenn man, gleich nachdem sie gebrochen sind, das grüne Häutchen abschält, die Nüsse in kaltes Wasser wirft, dann in kochendem Wasser weichkocht, und hernach in kaltem Wasser abkühlt. Im Weitern wird wie oben damit verfahren.

1557. Eingemachte abgeschälte Zwetschgen.

Schöne, reife, aber noch feste Zwetschgen werden abgeschält und mit so viel kochendem Wasser auf's Feuer gesetzt, daß es darübergeht. Wenn sie in die Höhe kommen, hebt man sie mit einem Schaumlöffel in eine irdene Schüssel, gießt das heiße Wasser darüber, und stellt sie über Nacht an einen kühlen Ort. Den andern Tag wird auf ein Pfund Zwetschgen eben so viel Zucker geklärt (Nr. 1689), die Zwetschgen mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser herausgehoben und in den Zucker gelegt, einmal darin aufgekocht, dann mit dem Schaumlöffel in eine irdene Schüssel gebracht,

der Zucker darübergegossen, und das Ganze bedeckt über Nacht kalt gestellt. Am folgenden Tag gießt man den Zucker davon ab, kocht solchen dicker ein, schäumt ihn ab, gießt ihn kochend über die Zwetschgen, und stellt diese wieder zugedeckt über Nacht an einen kühlen Ort. Dieses Verfahren wird auch den vierten und fünften Tag beobachtet, am fünften dann der Zucker zum Breitlauf (Nr. 1690) eingekocht, hernach über die Zwetschgen gegossen, und diese nach völligem Erkalten wie die Himbeeren (Nr. 1550) eingefüllt und aufbewahrt.

1558. Eingemachte Reineclauden.

Die Reineclauden müssen vollgewachsen, aber noch hart und etwas unreif, dabei fehlerfrei, dunkelgrün und frisch vom Baum herunter sein. Nun werden die Stiele etwas abgestutzt, die Früchte, nachdem sie mit einer Stecknadel von allen Seiten durchstochen, in frisches Wasser gelegt, und sodann in einem kupfernen, unverzinnten Kastrol mit so viel Wasser, daß sie darin schwimmen, in die Nähe des Feuers gesetzt, wo man sie läßt, bis das Wasser kochend heiß ist und die Reineclauden in die Höhe kommen. Alsdann hebt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in eine irdene Schüssel, gießt den heißen Absud darüber, und läßt sie über Nacht so stehen. Den andern Tag werden sie herausgenommen, auf ein reines Tuch zum Abtrocknen gelegt, und hernach in eine Schüssel gebracht. Auf ein Pfund Reineclauden wird jetzt fünf Viertelpfund Zucker geklärt (Nr. 1689), dieser halb erkaltet darübergegossen, und das Ganze über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Am folgenden Tag schüttet man den Zucker ab und kocht ihn etwas dicker ein, gießt ihn dann halb erkaltet über die Reineclauden, und stellt solche über Nacht abermals kalt, worauf man am nächsten Tage dieß Verfahren wiederholt, eben so am darauffolgenden Tage, an welchem nun der Zucker zum Breitlauf (Nr. 1690) eingekocht, die Früchte dareingegeben und einmal aufgekocht, dann mit dem Schaumlöffel herausgehoben,

und der Zucker noch etwas dicker eingekocht und halb erkaltet über die Reineclauden gegossen wird. Nach gänzlichem Erkalten werden solche nach Nr. 1550 eingefüllt und aufbewahrt. — Die ganze Bereitung muß in einem unverzinnten Kastrol geschehen, wodurch die Reineclauden die gewünschte grüne Farbe erhalten. Schädliches ist dabei nicht zu befürchten, weil das Einkochen schnell bewerkstelligt wird und die Frucht nie darin stehen bleibt.

1559. Eingemachte Muskatellerbirnen.

Schöne, reife, doch nicht überreife Muskatellerbirnen werden abgeschält und die Stiele bis zur Hälfte abgeschnitten, während dem Schälen die Früchte in ein Wasser geworfen, worin ein Eßlöffel Essig ist, damit sie schön weiß bleiben, dann mit frischem Wasser auf's Feuer gesetzt und so lange gekocht, bis sie völlig weich sind. Nun nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie in eine Schüssel mit frischem Wasser, und nach gänzlichem Erkalten auf ein Tuch zum Abtrocknen. Alsdann wird auf ein Pfund Birnen fünf Viertelpfund Zucker geläutert (Nr. 1689), dieser halb erkaltet über die Birnen, welche zuvor in eine irdene Schüssel gelegt wurden, gegossen, und solche über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Den nächsten Tag gießt man den Zucker von den Birnen ab, kocht denselben dicker ein, gießt ihn, nachdem er abgeschäumt ist, neuerdings über die Birnen, und läßt das Ganze über Nacht wieder stehen. Dieses Verfahren wird auch am nächsten Tag wiederholt. Den vierten Tag wird der Zucker davon abgeschüttet, solcher zum Breitlauf (Nr. 1690) eingekocht und wieder über die Birnen gegossen, und diese nach Verkühlen wie die Himbeeren (Nr. 1550) eingefüllt und aufbewahrt.

1560. Eingemachte Quitten.

Die Quitten werden, nachdem sie abgeschält sind, in vier bis sechs Theile geschnitten, dann in kaltes Wasser, worein der Saft einer halben Zitrone gedrückt wurde, gelegt, und

nun die Schalen und die ausgeschnittenen Kerne rein gewaschen und mit einem Stückchen Zimmt und einigen Nelken in dem nöthigen Wasser weichgekocht. Dieses Wasser seiht man durch ein Tuch, und kocht die Quitten darin weich, die man hernach auf ein Haarsieb und nach einigem Abtrocknen in eine irdene Schüssel legt. Nun wird auf ein Pfund Quitten eben so viel Zucker mit dem zurückgebliebenen Quittenabsud gekocht, kochend heiß über die Quitten gegossen, und diese mit einem Tuch bedeckt über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Den nächsten Tag schüttet man den Saft ab, setzt ihn auf's Feuer, gibt, nachdem er abgeschäumt ist, die Quitten darein, und läßt sie einmal aufkochen, worauf sie mit dem Schaumlöffel in eine irdene Schüssel gelegt, und der Saft zum Breitlauf (Nr. 1690) eingekocht wird, den man halb erkaltet über die Quitten gießt und solche nach gänzlichem Erkalten nach Nr. 1550 einfüllt und beendet. — Sollte man nach einigen Tagen sehen, daß der Saft dünner wird, so gießt man ihn ab, kocht ihn dicker ein, und gießt ihn nach gänzlichem Erkalten wieder über die Quitten.

1561. Eingemachte Melonen.

Man theilt die Melonen in zweifingerdicke Schnitze, und entfernt die Kerne und alles Sulzige, schält die Schnitze dann ab, und schneidet sie überzwerch in fingerdicke Blättchen oder Schnitzchen, welche man in eine irdene Schüssel legt, mit einigen Eßlöffeln Essig überspritzt, und anderthalb bis zwei Stunden so stehen läßt, hernach mit kochendem Wasser auf's Feuer setzt, völlig weichkocht, dann in einen Durchschlag abgießt, und zum Abtrocknen auf ein Tuch legt. Unterdeß wird auf ein Pfund Melonen ein Pfund Zucker geklärt (Nr. 1689), die Melonen einigemal darin aufgekocht, alsdann das Ganze in eine irdene Schüssel geleert, und über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Am folgenden Tag wird der Zucker davon abgeschüttet, dicker eingekocht, dann wieder über die Melonen gegossen, und diese über Nacht zum Erkalten gestellt. Den dritten Tag schüttet man

den Zucker nochmals ab, kocht ihn zum Breitlauf (Nr. 1690) ein, und gießt ihn nun etwas abgekühlt über die Melonen, welche nach Verkühlen wie die Himbeeren (Nr. 1550) eingefüllt und aufbewahrt werden.

1562. Eingemachte Dürrlitzen.

Schöne, reife, doch nicht überreife Dürrlitzen werden vom Baum abgenommen, auf ein Pfund derselben ein Pfund Zucker geklärt (Nr. 1689), die Dürrlitzen dareingethan und einmal aufgekocht, dann mit dem Schaumlöffel in eine irdene Schüssel herausgehoben, der Zucker darübergegossen, und solche über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Am andern Tag gießt man den Zucker davon ab, kocht denselben etwas dicker ein, schäumt ihn ab, gießt ihn wieder über die Dürrlitzen, und stellt diese zugedeckt über Nacht abermals an einen kühlen Ort. Den dritten Tag wird dieses Verfahren nochmals wiederholt, den vierten Tag der abgegossene Zucker zum Breitlauf (Nr. 1690) eingekocht, sodann über die Dürrlitzen gegossen, und letztere nun wie die Himbeeren (Nr. 1550) eingefüllt und aufbewahrt.

1563. Eingemachte Stachelbeeren.

Hiezu kann man nur eine schöne, grüne Sorte Stachelbeeren verwenden, und es müssen solche vollgewachsen, aber noch nicht ganz reif sein. Sie werden dann gespalten oder auch nur der Butzen weggeschnitten, und mit einem kleinen Messerchen die gröbsten Kerne herausgenommen. Das Einmachen ist wie bei den Reineclauden (Nr. 1558), nur daß man die Stachelbeeren nicht durchsticht.

1564. Eingemachte Hagebutten oder Hiefen.

Von den schönsten, großen, veredelten, doch nicht überreifen Hagebutten wird oben der Butzen entfernt und solche bisweilen auch an der Seite aufgeschnitten, oder sie werden in der Mitte getheilt, in jedem Fall aber sodann die Kerne und alles Haarige sorgfältig herausgenommen, worauf man die Hagebutten wiegt und in ein irdenes Geschirr legt. Auf

ein Pfund derselben wird ein Pfund Zucker dünn geklärt (Nr. 1689), nachdem er etwas erkaltet ist die Hagebutten dazugethan, solche damit auf's Feuer genommen, einigemal leicht darin aufgekocht, so, daß sie weich, doch nicht zu weich sind, hernach mit dem Schaumlöffel behutsam herausgenommen, und in eine irdene Schüssel gelegt. Ist der Zucker ein wenig erkaltet, so gießt man ihn wieder über die Hagebutten, bedeckt dieselben mit einem Tuch, und stellt sie über Nacht an einen kühlen Ort. Den andern Tag werden sie nochmals abgegossen, der Zucker zum Breitlauf (Nr. 1690) eingekocht, nach einigem Erkalten wieder über die Hagebutten gegossen, und diese nach gänzlichem Erkalten wie die Himbeeren (Nr. 1550) eingefüllt und aufbewahrt. — Beim Abschneiden des Butzens muß man Acht geben, daß die Hagebutten ganz bleiben; auch wird ein kurzer Stiel darangelassen.

Anmerkung. Bei allen bis jetzt beschriebenen eingemachten Früchten muß, wenn sie bei Seite gestellt sind, nach einigen Tagen nachgesehen werden. Ist der Saft obenüber dünn und wässerig geworden, oder zu wenig, als daß er die Früchte hinlänglich bedecke, so wird sechs bis acht Loth Zucker mit einem Gläschen Wasser verkocht, abgeschäumt, dann der Saft der Frucht darangegossen, und dieß zusammen noch eine Viertelstunde dicker eingekocht. Nachdem solches völlig erkaltet ist, gießt man es über die Frucht, bedeckt dieselbe wie das erste Mal, und bewahrt sie zugebunden auf.

Um die Früchte länger aufbewahren zu können, ohne daß sie zur Gährung übergehen, überbindet man einige Tage nach dem Einmachen die Gläser mit einer feuchten Rindsblase, umwickelt dieselben mit Heu, stellt sie auf Heu in einen Kessel, und siedet sie wie Nr. 1599 in Dunst.

1565. Eingemachte grüne Bohnen.

Große, grüne, sogenannte Schwertbohnen werden, wenn sie ausgewachsen, aber noch nicht holzig sind und noch keine großen Kerne haben, abgebrochen, von den Fäden befreit, dann der Länge nach gespalten, die innere weiße Haut leicht ausgeschabt, und so in stark gesalzenes Wasser acht Tage lang gelegt, wobei man die Bohnen mit einem

Holzteller beschwert, damit sie immer vom Salzwasser bedeckt bleiben. Nun wird Wasser zum Kochen gebracht, und die Bohnen sammt dem Salzwasser dareingegeben und weichgekocht, doch so, daß sie sich noch fest anfühlen lassen, worauf sie mit dem Seiher herausgenommen und in kaltes Wasser gelegt werden, welches man noch mehreremal abgießt und täglich einigemal mit frischem ersetzt. Nach einigen Tagen werden die Bohnen abgeschüttet und auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt, sodann auf ein halb Pfund derselben ein Pfund Zucker geklärt (Nr. 1689), und dieser, nachdem er erkaltet ist, über die in eine irdene Schüssel gebrachten Bohnen gegossen, welche man nun über Nacht an einen kühlen Ort stellt. Den andern Tag schüttet man den Zucker davon ab, kocht ihn dicker ein, schäumt denselben ab, gießt ihn nach gänzlichem Erkalten wieder über die Bohnen, und stellt diese wie das erste Mal über Nacht an einen kühlen Ort. Am dritten Tage wird der Zucker gleichfalls davon abgegossen, nun zum Breitlauf (Nr. 1690) eingekocht, solcher, wenn er ganz erkaltet ist, über die Bohnen gegeben, und letztere nach gänzlichem Erkalten wie die Himbeeren (Nr. 1550) eingefüllt und beendet. — Der Zucker darf das erste und zweite Mal nicht zu dick eingekocht werden, damit die Bohnen, indem man solche nur zu Verzierungen verbraucht, die schöne grüne Farbe nicht verlieren.

Eingemachte Früchte in Senf.

1566. Eingemachte Melonen in Senf.

Werden ganz nach Nr. 1561 eingemacht und aufbewahrt, nur wird am dritten Tag der abgegossene Zucker mit vier Loth Senfmehl angerührt und aufgekocht, und halb erkaltet über die Melonen gegossen. — Gibt man zu Braten, überhaupt zum Fleisch.

40*

1567. In Senf eingemachte Früchte.

Man wählt hiezu kleine Früchte. Aepfel und Birnen müssen reif und geschält sein, Melonen so wie Kürbisse geschält und in kleine Stücke geschnitten und aus den Kürbissen das Mollige entfernt, Zwetschgen, Aprikosen und Pfirsiche noch etwas fest und geschält. Nun werden zu sechs Theilen Früchten vier Theile Honig kochend gemacht, dieser sogleich über die Früchte gegossen, und das Ganze acht und vierzig Stunden stehen gelassen. Alsdann kocht man die erstern vier Sorten Früchte so lange mit dem Honig, bis sie weich, doch nicht zu weich sind, worauf man sie herausnimmt, die zurückgelassenen andern Früchte einigemal langsam im Honig aufkocht, hernach behutsam zu den erstern in eine Schüssel legt, und den Honig noch so lange kocht, bis er sich gänzlich mit dem Saft der Früchte vermischt hat. Zu sechs Pfund Früchten wird jetzt ein Viertelpfund Senfmehl mit einem Theil des heißen Honigs angerührt, und solches zu den Früchten gegossen. Sollten letztere die gewünschte Schärfe noch nicht haben, so wird mit Senfmehl nachgeholfen, im andern Fall läßt man von diesem etwas weg. Man füllt sie nun in steinerne Töpfe, und legt dazwischen ein fingerlanges, in einige kleinere Theile verschnittenes Stück Meerrettig, was bezweckt, daß die Früchte mürbe und haltbar werden.

1568. In Senf eingemachte Früchte auf andere Art.

Aepfel, Birnen und Melonen werden geschält und in Stücke geschnitten, dann mit frischem Wasser zum Feuer gesetzt und so lange gekocht, daß man sie mit einer Nadel leicht durchstechen kann, worauf man sie auf ein Sieb herauslegt. Die Zwetschgen werden abgeschält, die Reineclauden dagegen mit der Haut genommen, und beide Theile mit lauem Wasser zum Feuer gesetzt, wo man sie so lange läßt, bis sie auf die Oberfläche kommen, dann werden sie gleichfalls auf ein Sieb gelegt. Auf ein Pfund nach dem Abschälen gewogene Früchte nimmt man nun ein Pfund

Zucker, und verkocht solchen mit einem Glas Wasser, bis er ganz aufgelöst ist, hernach legt man die sämmtlichen Früchte in eine Schüssel, gießt den heißen Zucker darüber, und läßt das Ganze über Nacht stehen. Den andern Tag wird es auf's Feuer gestellt und einmal aufgekocht, die Früchte jetzt herausgenommen, der Zucker dicker eingekocht, und letzterer alsdann halb erkaltet über die Früchte gegossen und damit wieder über Nacht stehen gelassen. Am folgenden Tag gießt man den Zucker ab, und kocht ihn zum Breitlauf (Nr. 1690) ein, nimmt sodann auf ein Pfund Zucker zwei Eßlöffel Senfmehl, rührt dieses mit dem heißen Zucker an, und gießt es über die Früchte, indem man zugleich in die Töpfe, wie bei voriger Nummer, Meerrettige einlegt.

Marmeladen.

1569. Aprikosenmarmelade.

Reife Aprikosen werden fein abgeschält und ausgesteint, dann ein Pfund derselben mit einem halben Schoppen gutem alten Wein auf's Feuer gesetzt, und hier unter beständigem Rühren so lange gelassen, bis sie zu einem Mus verkocht sind. Unterdeß wird drei Viertelpfund Zucker geklärt (Nr. 1689), jedoch ohne Eiweiß, und hernach etwas dicker als zum Breitlauf (Nr. 1690) eingekocht, die Aprikosen nun durch's Sieb getrieben und das Durchgetriebene in den Zucker gegeben, worauf man das Ganze unter stetem festen Umrühren noch einigemal aufkocht. Alsdann leert man es in eine irdene Schüssel, und mengt die gleich den Mandeln gebrühten und abgezogenen Kerne darunter, füllt es hernach halb erkaltet in die bestimmten Einmachgläser, deckt nach der Größe der letztern rundgeschnittene, in Rum oder Kirschwasser getauchte Blättchen von weißem Schreibpapier unmittelbar auf die

Marmelade, überbindet die Gläser mit einem rundgeschnittenen Stück Ochsenblase, und bewahrt die Marmelade an einem trockenen kühlen Ort auf.

1570. Aprikosenmarmelade auf gewöhnliche Art.

Ganz reife Aprikosen werden ausgesteint, gewogen, und mit einem Gläschen Wasser auf's Feuer gesetzt, hier unter beständigem Rühren zu einem Mus verkocht, dann durch's Sieb getrieben, und mit Zucker (drei Viertelpfund auf je ein Pfund Aprikosen gerechnet) wieder auf's Feuer gesetzt, wo man sie unter fortwährendem Rühren so dick einkocht, daß, wenn man mit dem Kochlöffel durch die Marmelade fährt, dieselbe wieder langsam zusammenfließt. Alsdann wird sie in eine irdene Schüssel geleert, die gebrühten und abgezogenen Kerne daruntergemengt, nach völligem Erkalten in die bestimmten Einmachgläser eingefüllt, und ganz wie vorige beendet.

1571. Pfirsichmarmelade.

Wird ganz nach den beiden vorhergehenden Nummern bereitet, nur verwendet man die Kerne nicht dazu.

1572. Reineclaudenmarmelade.

Man steint ganz reife, schöne, grüne Reineclauden aus, bringt zwei Pfund davon in einem unverzinnten kupfernen Kastrol auf's Feuer, läßt sie hier unter beständigem Rühren verkochen, und treibt sie dann durch's Sieb. Unterdeß klärt man anderthalb Pfund Zucker mit einem Schoppen Wasser (Nr. 1689), jedoch ohne Eiweiß, kocht ihn zum Breitlauf (Nr. 1690) ein, gibt nun die durchgetriebenen Reineclauden dazu, und kocht dieß zusammen in dem unverzinnten Kastrol unter fortwährendem Rühren noch einigemal auf, worauf man die Marmelade in eine irdene Schüssel leert, nach völligem Erkalten in die Gläser einfüllt, und ganz nach Nr. 1569 beendet.

1573. Kirschenmarmelade.

Schöne, reife, schwarze Kirschen werden ausgesteint,

gewogen, mit einem halben Gläschen altem Wein auf's Feuer gesetzt, weichgekocht, und dann durch's Sieb getrieben. Nun klärt man auf zwei und ein halb Pfund ausgesteinte Kirschen anderthalb Pfund Zucker (Nr. 1689), kocht ihn sodann zum Breitlauf (Nr. 1690) ein, gibt das Kirschenmark dazu, und kocht das Ganze unter fortwährendem Rühren eine Viertelstunde ein, worauf man die Marmelade in eine irdene Schüssel leert und drei Eßlöffel Kirschwasser darunterrührt, solche nach halbem Erkalten in die bestimmten Einmachgläser füllt, und wie Nr. 1569 beendet.

1574. Aepfelmarmelade.

Hiezu werden vorzugsweise Reinetten genommen, diese abgeschält, gespalten, ausgegraben und in Schnitze geschnitten, welche man während dem Schälen gleich in kaltes Wasser wirft, unter das etwas Zitronensaft oder Essig gemengt wurde, damit sie weiß bleiben. Sie werden nun mit so viel Wasser auf's Feuer gesetzt, daß sie bis zur Hälfte im Wasser liegen, zugedeckt weichgekocht, hernach durch's Sieb getrieben, und das Durchgetriebene wieder auf's Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Rühren zu einem dicken Brei verkocht. Auf zwei Pfund Aepfel wird alsdann anderthalb Pfund Zucker geklärt (Nr. 1689), dieser zum Breitlauf (Nr. 1690) eingekocht, der Aepfelbrei dazugegeben, das Ganze so lange zusammen gekocht, daß, wenn man mit dem Kochlöffel durch die Marmelade fährt, solche wieder langsam zusammenfließt, letztere nun in eine irdene Schüssel geleert, nach völligem Erkalten in die Einmachgläser eingefüllt, und nach Nr. 1569 beendet.

1575. Quittenmarmelade.

Man verschneidet schöne, reife Quitten, nachdem sie abgeschält sind, in sechs bis acht Theile, wirft diese während dem Verschneiden in kaltes Wasser, setzt sie hernach in einer Pfanne mit so viel kaltem Wasser, daß es darübergeht, zum Feuer, und kocht sie so lange, bis sie ganz weich sind. Als-

dann werden sie in ein Sieb geleert, worunter eine Schüssel gegeben ist, der abgelaufene Quittensaft, woraus man Quittengelée (Nr. 1583) bereiten kann, bei Seite gestellt, und die Quitten hernach durch's Sieb getrieben, wobei die Schalen und Kerne zurückbleiben. Nun wird drei Viertelpfund Zucker geklärt (Nr. 1689), am besten mit dem abgelaufenen Quittensaft, solcher zum Breitlauf (Nr. 1690) eingekocht, ein Pfund von dem Durchgetriebenen dazugegeben, und das Ganze unter beständigem Rühren und öfterem Abnehmen des aufsteigenden Schaumes eine Viertelstunde eingekocht, worauf man die Marmelade in eine irdene Schüssel leert, nach halbem Erkalten in die bestimmten Einmachgläser einfüllt, und nach Nr. 1569 beendet.

1576. Himbeermarmelade.

Recht reife Himbeeren werden zerdrückt, ein Pfund davon in einer messingenen Pfanne unter beständigem Rühren eine Viertelstunde eingekocht, und nach einigem Erkalten durch ein Sieb getrieben, so, daß die Kerne zurückbleiben. Alsdann klärt man drei Viertelpfund Zucker (Nr. 1689), kocht ihn zum Breitlauf (Nr. 1690) ein, gibt ein Pfund von dem Durchgetriebenen dazu, und kocht das Ganze unter fortwährendem starken Rühren und beständigem Abnehmen des Schaumes dick ein, hernach leert man die Marmelade in eine irdene Schüssel, füllt sie nach einigem Abkühlen in die bestimmten Einmachgläser, und beendet sie ganz nach Nr. 1569.

1577. Johannisbeermarmelade.

Recht reife rothe Johannisbeeren werden abgebeert, in einer Schüssel mit einem Erbsendrücker zerdrückt, und alsdann durch ein weites Sieb getrieben. Nun nimmt man zu je einem Pfund durchgetriebenem Mark ein Pfund gestoßenen Zucker, läßt solchen in einer messingenen Pfanne mit einem Schoppen Wasser verkochen, und schäumt ihn unter dieser Zeit fleißig ab. Alsdann wird das Mark dazugegeben, und die Marmelade unter fortwährendem Rühren dicklich eingekocht, so daß, wenn man mit dem Löffel dieselbe in die Höhe zieht, sie

langsam zuletzt im Lappen herabfällt. Hernach füllt man sie noch warm in Gläser oder andere reine irdene oder porzellanene Geschirre ein, legt ein nach der Oeffnung rund geschnittenes, in Kirschwasser getauchtes Papier darüber, bindet die Gläser oder Geschirre mit Papier gut zu, und bewahrt sie an einem trockenen Ort auf. — In gleicher Weise kann man Marmelade auch aus schwarzen Johannisbeeren bereiten.

1578. Hagebuttenmarmelade.

Sehr reife, hübsch rothe Hagebutten werden auseinander geschnitten und von den Kernen befreit, oder man bekommt sie schon so hergerichtet, dann in einen Topf gethan, und, mit etwas frischem Wasser überspritzt, drei bis vier Tage an einen kühlen Ort gestellt, wo man sie täglich einigemal durcheinander rührt und immer wieder etwas Wasser darüberspritzt, bis sie alle gänzlich weichgeworden sind, und sodann durch ein Sieb treibt. Auf ein Pfund dieses Markes wird nun ein Pfund Zucker ohne Eiweiß geklärt (Nr. 1689) und zum Breitlauf (Nr. 1690) eingekocht, das Mark dareingegeben und einigemal damit aufgekocht, hernach die Marmelade in eine irdene Schüssel geleert, nach halbem Erkalten in die bestimmten Einmachgläser eingefüllt, und nach Nr. 1569 beendet.

Obstgeléen.

1579. Johannisbeergelée.

Schön rothe, gut gereifte, rein abgestielte Johannisbeeren werden mit einem Gläschen frischem Wasser sechs bis acht Stunden zugedeckt an einen heißen Ort gestellt, am besten in einen abgekühlten Backofen, und hier so lange gelassen, bis sie aufgesprungen sind und Saft gezogen haben,

wo man sie dann leicht durch ein Tuch windet. Nach einiger Zeit, wenn sich der Saft ein wenig gesetzt hat, wird solcher langsam abgegossen, dann mit je zwei Schoppen desselben ein Pfund feingestoßener Zucker auf's Feuer gesetzt, und das Ganze unter sorgfältigem Abschäumen so dick eingekocht, daß, wenn man davon auf einen Teller schüttet, sich die Gelée sulzt. Sie wird hernach vom Feuer genommen, etwas abgekühlt, und noch warm in die dazu bestimmten Geléegläser eingefüllt, nach gänzlichem Erkalten ein nach der Oeffnung der Gläser rund geschnittenes, in Rum getauchtes Stückchen Papier unmittelbar darübergedeckt, dann jedes Glas mit doppeltem Schreibpapier und Bindfaden fest überbunden, und an einem trockenen, kühlen Ort aufbewahrt.

1580. Weiße Johannisbeergelée.

Ganz reife, durchsichtig helle, weiße Johannisbeeren werden von den Stielen rein abgezupft, und dann je zwei Pfund derselben mit zwei Pfund geklärtem Zucker (Nr. 1689) aufgekocht, bis sie aufgesprungen sind, worauf man sie leicht durch ein Tuch preßt. Der Saft wird nun wieder auf's Feuer gesetzt, unter sorgfältigem Abschäumen zum Breitlauf (Nr. 1690) eingekocht, und die Gelée ganz der vorhergehenden gleich beendet.

Anmerkung. Die Johannisbeergelée kann auch durch Zusammenmischung der weißen und rothen Johannisbeeren rosa gemacht werden. Oefters füllt man dieselbe auch in kleine, eigens dazu gemachte Förmchen, in deren Boden Figuren eingetrieben sind, oder in Gläschen ein, welche Förmchen und Gläschen man beim Gebrauch in warmes Wasser taucht, auf schön ausgeschnittenes Papier umstürzt, und die Gelée zum Dessert gibt.

1581. Gemischte Johannisbeergelée.

Anderthalb Pfund reife, abgezupfte Johannis- und ein halb Pfund ausgelesene Himbeeren werden nach voriger Nummer mit zwei Pfund Zucker aufgekocht, und die Gelée dann nach Nr. 1579 beendet.

1582. Aepfelgelée.

Eine gute Sorte Aepfel wird, ohne sie zu schälen und auszugraben, mit einem Tuch abgerieben, verschnitten, und mit so viel Wasser auf's Feuer gesetzt, daß die Aepfel davon bedeckt sind, worauf man solche auf ganz schwachem Feuer wenigstens eine Stunde langsam weichkocht, dann auf ein feines Haarsieb schüttet und leicht preßt. Der dadurch erhaltene Saft wird nun gewogen, eben so viel Zucker geklärt (Nr. 1689), und letzterer, nachdem er zum Breitlauf (Nr. 1690) eingekocht, mit dem Safte der Aepfel vermischt. Unter sorgfältigem Abschäumen kocht man sodann Beides zum Breitlauf ein, stellt die Gelée hernach vom Feuer weg, füllt, sobald dieselbe etwas verkühlt ist, sie noch warm in die bestimmten Gläser ein, und beendet sie ganz nach Nr. 1579.

1583. Quittengelée.

Auf ein Pfund Quittensaft (s. Nr. 1575) rechnet man ein Pfund Zucker. Dieser wird in kleine Stückchen zerschlagen, und mit dem Quittensaft auf dem Feuer unter beständigem Abschäumen so lange gekocht, bis das Ganze anfängt dick zu werden und der letzte Tropfen wie ein Lappen vom Löffel fällt. Alsdann stellt man die Gelée vom Feuer weg, läßt sie etwas verkühlen, füllt sie noch warm in die bestimmten Gläser, und beendet sie gleichfalls nach Nr. 1579.

1584. Quittenzeltchen.

Die Quitten werden sauber gewaschen, mit einem Tuch abgetrocknet und im Wasser weichgesotten, alsdann das Mark von dem Kernhaus sauber abgeschabt, und durch ein Sieb getrieben. Dieses durchgetriebene Mark kocht man nun in einer Pfanne unter stetem Umrühren so lange, bis es sich von derselben ablöst, hernach wird es auf einen Teller gethan, und nach Erkalten mit gesiebtem Zucker so lange gewirkt, bis man es in Mödel drücken oder ausstechen kann, wo man die Zeltchen dann in der Wärme trocknet.

Obstsäfte.

1585. Himbeersaft.

Gute, reife, ausgelesene Himbeeren werden zerdrückt, in einem irdenen Topf über Nacht zugedeckt in den Keller gestellt, und den andern Tag durch ein Tuch fest ausgepreßt. Nun nehme man auf ein Pfund Saft ein Pfund Zucker, setze den Saft damit auf's Feuer, und koche ihn hier unter gehörigem Abschäumen klar und hell um den vierten Theil ein, was ungefähr eine kleine halbe Stunde Zeit erfordert. Dann entferne man denselben vom Feuer, fülle ihn nach gänzlichem Erkalten in Flaschen, pfropfe diese fest zu, umbinde die Pfropfen gut mit Bindfaden, und bewahre den Saft an einem kühlen Orte auf, am besten in einem trockenen Keller im Sande.

Anmerkung. Ist der Saft zu langem Aufbewahren bestimmt, so ist es gut, wenn man ihn noch im Dunstbad kocht. Alsdann wird der fertig gekochte, halb erkaltete Saft nicht zu voll in reine Flaschen eingefüllt, mit doppeltem Papier überbunden, und nach Nr. 1599 im Dunst gekocht, worauf man ihn so lange bei Seite stellt, bis er ganz kalt geworden, nun das Papier abnimmt, die Flaschen mit neuen, abgebrühten und wieder getrockneten Stöpseln fest zumacht, und verpicht wie angegeben aufbewahrt.

1586. Gemischter Himbeersaft.

Man zerdrückt in einer Schüssel eine Maß recht reife Himbeeren und eine halbe Maß Johannisbeeren, windet sie durch ein geruchloses Tuch, und läßt den durchgelaufenen Saft sechs bis acht Stunden ruhig stehen. Dann wird auf ein Pfund Saft ein Pfund klein zerbröckelter Zucker mit einem Schoppen Wasser zum Feuer gethan, aufgekocht, abgeschäumt und noch so lange gekocht, bis der Zucker anfängt schwer vom Löffel zu laufen. Nun gibt man den hellen abgelaufenen Saft dazu, und nachdem solcher noch eine gute

Viertelstunde gekocht hat und abgeschäumt ist, wird er vom Feuer genommen und in eine Schüssel gegossen, nach Erkalten sodann in kleinere Flaschen gefüllt, diese gut zugepfropft, nach Belieben verpicht, und wie die obigen aufbewahrt.

1587. Johannisbeersaft.

Gut gereifte Johannisbeeren werden, nachdem sie von den Stielen abgezupft sind, durch ein Tuch fest ausgepreßt, dann nimmt man zu einer Maß Saft zwei Pfund Zucker, und bereitet und beendet den Saft ganz nach Nr. 1585.

1588. Brombeersaft.

Wird ganz wie der Himbeersaft (Nr. 1585) bereitet, dann sofort in Flaschen gefüllt, diese gut verpfropft, und an einem trockenen Orte aufbewahrt.

1589. Kirschen- und Weichselsaft.

Reife, schwarze Kirschen werden von den Stielen abgezupft, in einem Mörser mit den Kernen verstoßen, und in einem steinernen Topf über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Den andern Tag preßt man solche durch ein Tuch, nimmt zu einer Maß Saft ein Pfund Zucker, setzt Beides auf's Feuer, und bereitet und beendet den Saft nach Nr. 1585. — Ganz eben so wird von schönen, reifen Weichseln der Weichselsaft bereitet und beendet, nur nimmt man zu einer Maß desselben ein halb Pfund Zucker mehr, also anderthalb Pfund.

Anmerkung. Die vorbeschriebenen Säfte gibt man gewöhnlich, mit Wasser vermengt, als kühlendes Getränk, oder auch, nach Anzeige, über Mehlspeisen.

1590. Heidelbeersaft.

Die Heidelbeeren werden verlesen, ein paar Tage stehen gelassen und dann ausgepreßt, welch' Letzteres gewöhnlich in einer Apotheke geschieht, man kann sie aber auch, nachdem sie zuvor zerdrückt wurden, durch ein Tuch winden. Hernach wird zu guten anderthalb Schoppen Heidelbeersaft ein halb

Pfund Zucker geläutert (Nr. 1689), ersterer dazugegossen, und der Saft bei gelindem Feuer unter beständigem Rühren eingekocht, so dick, daß er dicklich vom Löffel läuft. Nun füllt man den Saft in Flaschen, bindet diese mit einer Rindsblase zu, und bewahrt sie ganz nach Nr. 1585 auf.

1591. Erbsel- oder Spitzbeersaft.

Man streift die Träubchen ab, nimmt sie in einer messingenen Pfanne auf's Feuer, läßt sie unter fortwährendem Rühren mit einem halben Schoppen Wasser heiß werden, und stellt sie dann bei Seite. Nach einigem Erkalten preßt man dieselben durch ein Tuch, stellt den Saft einige Tage in den Keller, wo er sich hell scheiden wird, schüttet hernach den hellen Saft ab, und setzt nun mit je einer halben Maß desselben ein halb Pfund Zucker auf's Feuer. Hier wird der Saft unter beständigem Abschäumen eine Viertelstunde dicker eingekocht, nach Erkalten in Flaschen eingefüllt, und gut verpfropft an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Anmerkung. Alle diese Säfte kann man auch folgendermaßen einmachen: Die abgestreiften Beeren werden in einer Presse verdrückt, und der Saft vierundzwanzig Stunden stehen gelassen. Dann schüttet man das Helle davon ab, füllt es in Bouteillen, pfropft diese zu, und kocht den Saft im Dunst. Die Säfte sind so besonders gut und haltbar.

1592. Birnensaft.

Man nimmt den reinsten, hellsten Birnensaft gleich von der Mostpresse fort, ehe noch die Birnen gepreßt wurden, und kocht ihn auf starkem Feuer so lange, bis er dicklich vom Löffel läuft, wobei öfters darin gerührt werden muß, weil er sich beim Einkochen gerne am Boden des Kochgeschirrs ansetzt. Er wird dann halb erkaltet in Häfen eingefüllt, und zum Gebrauch aufbewahrt. — Ist mit Senfmehl verrührt gut zum Rindfleisch; gleichfalls schmeckt es gut, wenn einige Eßlöffel voll in Wildpretsaucen gerührt werden. Auch auf Butterbrod ist er angenehm.

1593.

In Weingeist eingemachte Früchte.

Alle die in Nr. 1550—1564 beschriebenen eingemachten Früchte, die Stachelbeeren ausgenommen, können in französischen Branntwein oder Weingeist eingemacht werden. In diesem Falle wird, wenn zuletzt der Zucker zum Breitlauf eingekocht ist, ein Glas Branntwein oder Weingeist dareingegeben, damit aufgekocht, und kalt über die Früchte gegossen. Das Einfüllen und Aufbewahren ist dann ganz wie dort.

Kalt in Weingeist eingemachte Früchte.

1594. Kirschen in Weingeist.

1595. Weichseln in Weingeist.

Schöne, große, reife, aber nicht zu weiche Kirschen oder Weichseln werden von den Stielen abgezupft, in Einmachgläser bis an den Hals gefüllt, während dem Einfüllen immer einige Gewürznelken und in kleinere Stückchen zerbrochener Zimmt beigefügt, und dann so viel Weingeist oder Arak darübergegossen, daß die Früchte damit bedeckt sind, worauf man sie fest zugebunden vier Wochen lang an einen lauwarmen Ort stellt. Nach dieser Zeit wird der Weingeist davon abgegossen, und auf einen Schoppen ein halb Pfund feingestoßener Candiszucker gerechnet, welchen man nun darin zergehen läßt, dann den Weingeist durch eine naßgemachte Serviette oder einen Filtrirbeutel gießt bis derselbe ganz klar ist, und hernach über die in den Gläsern zurückgebliebenen Kirschen oder Weichseln schüttet. Diese werden sodann

mit einem guten, aus Korkholz nach der Oeffnung des Glases zugeschnittenen Stöpsel gut verschlossen, mit einer Blase und Bindfaden fest überbunden, und an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt.

Anmerkung. Bei dieser Art von eingemachten Früchten ist hauptsächlich darauf zu sehen, daß solche immer von ihrer Flüssigkeit überspült, und die Gläser so angefüllt sind, daß der Kork fest aufsitzt. Nach zwei Monaten kann man sie brauchen.

1596. Aprikosen in Weingeist.

1597. Pfirsiche in Weingeist.

1598. Reineclauden in Weingeist.

Werden ganz nach Nr. 1594 und 1595 in Weingeist eingemacht, nur mit dem Unterschied, daß sie vorher mit einem Tuch abgewischt, und mit kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt werden, wo man sie so lange läßt, bis das Wasser kochend heiß geworden, und das Obst in die Höhe steigt, aber nicht zum Kochen gekommen ist. Hernach werden sie in kaltes Wasser gebracht, bis sie gänzlich erkaltet sind, dann auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt, die aufgesprungene Haut davon abgezogen, die Früchte in die bestimmten Einmachgläser eingefüllt, und nach Nr. 1594 und 1595 beendet.

In Dunst eingekochte Früchte und Gemüse.

1599. Kirschen in Dunst.

Völlig gereifte, aber noch feste, ganz gesunde Kirschen werden in mit langen, sehr weiten Hälsen versehene Flaschen eingefüllt, bis diese ganz voll sind, wo man solche auf einem zusammengelegten Tuche fest aufstößt, damit die Kirschen gehörig aufeinander sitzen. Die Flaschen verpfropft man nun

so fest wie möglich mit guten Korkstöpseln, und überbindet diese nochmals mit Bindfaden, um das Heraustreiben zu verhüten, worauf jede einzelne Flasche in Heu oder grobe Leinwand eingewickelt, alle in einen tiefen Kessel gestellt, die Zwischenräume gut mit Heu ausgestopft und der Kessel mit frischem Wasser so weit gefüllt wird, daß die Flaschen bis an den Hals darin stehen. Hernach setzt man den Kessel zum Feuer, bedeckt ihn genau mit seinem Deckel, läßt das Wasser eine Viertelstunde kochen, und stellt ihn hernach vom Feuer ab, um die Flaschen in dem Wasser zugedeckt erkalten zu lassen. Sodann werden letztere herausgenommen, von der Leinwand befreit, sauber abgetrocknet, am Pfropfen gut mit warmem Küblerpech verpicht, und darin die Früchte an einem kühlen, aber trockenen Ort aufbewahrt.

Anmerkung. Wenn diese Früchte gut eingemacht sind, kommen sie den frischen fast ganz gleich. Sie werden im Winter zu Compoten oder Kuchen verwendet, deren Zubereitung dann ganz die gleiche ist wie jene von frischen Früchten, nur brauchen sie nicht so viel Zeit zum Garwerden.

1600. Aprikosen in Dunst.

1601. Pfirsiche in Dunst.

Werden abgeschält, ausgesteint, und nach Nr. 1599 in Flaschen eingefüllt und in Dunst gekocht, auch ganz nach dieser Nummer beendet.

1602. Zwetschgen in Dunst.

1603. Pflaumen in Dunst.

Bereitet und beendet man gleichfalls nach Nr. 1599.

1604. Erdbeeren in Dunst.

1605. Heidelbeeren in Dunst.

Beide Obstarten müssen reif, aber nicht zu reif, und ganz frisch und trocken sein. Man kocht sie dann ganz wie die Kirschen (Nr. 1599), und beendet sie auch gleich diesen.

1606. Stachelbeeren in Dunst.

Hiezu werden bereits reife, doch keine weichen Stachelbeeren genommen, solche vom Butzen und Stiel befreit, und nach Nr. 1599 in Dunst gekocht, jedoch muß man sie nach Erkalten einigemal umrütteln, damit sie von ihrer Sauce überall gleichmäßig benetzt sind.

1607. Paradies- oder Liebesäpfel in Dunst.

Schöne, reife, rothe Paradiesäpfel werden abgewaschen, abgetrocknet, und von den gröbsten Kernen befreit, dann auf's Feuer gesetzt und unter fortwährendem Rühren verkocht, worauf man sie durch ein Sieb treibt, das Durchgetriebene in eine irdene Schüssel gibt, und über Nacht an einen kalten Ort stellt. Den andern Tag wird alles angesammelte Flüssige abgeschüttet, die Marmelade in weithalsige Flaschen eingefüllt, fest mit einem Korkpfropfen verpfropft, mit einem nach der Größe der Flaschen rund geschnittenen Stück in lauem Wasser gut geweichter und wieder fest ausgedrückter Rindsblase fest zugebunden, und wie die Kirschen (Nr. 1599) eine Viertelstunde in Dunst gekocht, auch diesen gleich beendet. — Wird beim Gebrauch nur einige Löffel voll davon genommen, so ist es gut, fingerbreit zerlassenes Rindsnierenfett darüber zu gießen, welche Fettscheibe man hernach bei jedesmaligem Gebrauch abnimmt, unten abputzt, dann wieder zerläßt, über die Marmelade gießt, und diese gut verpfropft. — Kann man auch statt frischen Paradiesäpfeln zur Sauce Nr. 264 verwenden, wo man alsdann einige Löffel voll von der Marmelade nimmt.

1608. Trüffeln in Dunst.

Gesunde Trüffeln werden rein gewaschen, abgeschält, in feine Blätter geschnitten, und in kleinere, mit einem nicht zu engen Hals versehene Flaschen eingefüllt, diese dann gut verpfropft und überbunden, die Trüffeln nach den Kirschen Nr. 1599, nur eine halbe Stunde länger, in Dunst gekocht, und wie jene beendet.

1609. Grüne (Brockel-) Erbsen in Dunst.

Junge, frisch aus dem Garten genommene Erbsen werden ausgehülst, in eine Schüssel gethan, und auf je eine Maß derselben drei Eßlöffel Salz daruntergemengt. Nun füllt man die Erbsen in weithalsige Flaschen recht fest ein, zu welchem Ende man letztere beim Einfüllen auf ein Tuch aufstößt, pfropft diese mit Korkholz fest zu, und kocht die Erbsen nach Nr. 1599 in Dunst. Nach gänzlichem Erkalten werden die Flaschen herausgenommen, abgewischt, oben mit Küblerpech verpicht, und an einem trockenen Ort aufbewahrt, beim Gebrauch die Erbsen dann abgewaschen, über Nacht in kaltes Wasser gelegt, in kochendem, nur wenig gesalzenen Wasser schnell weichgekocht, und nach Nr. 386 beendet.

1610. Eingemachte Zwetschgen in Dunst.

Nachdem frisch abgenommene Zwetschgen in ein mit sehr weitem Hals versehenes Einmachglas eingefüllt sind, wird auf je ein Pfund derselben fünf Viertelpfund Zucker geklärt (Nr. 1689), dieser nach Erkalten über die Zwetschgen in das Glas gegossen, und letzteres jetzt mit einem genau nach dessen Hals zugeschnittenen Stück Korkholz gut verpfropft, und mit einer feuchten Rindsblase fest zugebunden, damit keine Luft zu den Früchten kommen kann. Nun stellt man sie in einen Kessel in Heu oder Stroh, gießt so viel Wasser hinein daß es bis an die Blase geht, und kocht die Zwetschgen nach Nr. 1599 in Dunst, worauf man den Kessel vom Feuer nimmt, die Blase an der Flasche aufbindet und den Stöpsel ein wenig löst, um, jedoch blos unter dem Daumen, einen Augenblick die Luft herauszulassen. Nachdem die Flasche sogleich wieder fest zugemacht, wird sie neuerdings in den Kessel gethan und so lange darin gelassen, bis das Wasser gehörig erkaltet ist, wo sie nun herausgenommen, rein abgewischt, mit einem Stück alter Leinwand oder Rupfen umwickelt, und an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt wird.

1611. Kirschen in Dunst mit Wein.

Zu drei Pfund ausgesteinten oder auch unausgesteinten Kirschen wird ein Pfund Zucker mit einem Schoppen Wasser geläutert (Nr. 1689) und zum Breitlauf (Nr. 1690) eingekocht, die Kirschen nun in die dazu bestimmten Einmachgläser eingefüllt, zu dem unterdeß erkalteten Zucker so viel alter Rheinwein gegossen, als man glaubt nöthig zu haben um damit die in die Gläser eingefüllte Frucht zu bedecken, und Wein und Zucker dann gut untereinander gemacht und die Kirschen damit begossen. Alsdann wird ein Schwefelholz schnell angezündet, auf die Früchte in die Gläser gehalten bis der Schwefel daran abgebrannt ist, sogleich, daß der Schwefel nicht mehr verfliege, ein rundgeschnittenes Stück Rindsblase mit Bindfaden über die Gläser gebunden, diese in grobe Leinwand eingewickelt, und die Früchte nach Nr. 1599 in Dunst gekocht und aufbewahrt.

Anmerkung. In gleicher Weise können Aprikosen, Pfirsiche, Zwetschgen, Erdbeeren u. s. w. eingemacht werden; es ist dieses die neueste und haltbarste Methode. Der Schwefeldampf ist den Früchten durchaus nicht nachtheilig, indem der Geschmack binnen Kurzem sich gänzlich verliert.

In Essig eingemachte Früchte und Gemüse.

1612. Himbeeressig.

Zwei Pfund reife Himbeeren werden zerdrückt, und in einen irdenen Topf gethan. Nun kocht man eine Maß Weinessig so ein, daß noch drei Schoppen bleiben, gießt diesen über die Himbeeren, und stellt solche über Nacht an einen kühlen Ort. Den folgenden Tag werden sie mit ihrem Essig

durch ein Tuch gedrückt, der durchgelaufene Essig dann gewogen, und auf je ein Pfund desselben ein Pfund gestoßener Zucker dazugegeben. So setzt man den Essig auf's Feuer, schäumt ihn ab, und kocht denselben langsam eine halbe Stunde, worauf er vom Feuer weggestellt, nach gänzlichem Erkalten in Flaschen eingefüllt, und an einem kühlen Ort aufbewahrt wird. Die Flaschen sind wohl zu verpfropfen, und die Pfropfen gut mit Bindfaden zu umbinden. — Dieser Essig wird öfters zu grünem Salat, namentlich Endivien, verwendet, in welchem Fall, wenn er zu stark wäre, etwas Wasser darunterkommt. Auch als kühlendes Getränk gibt man ihn, mit Wasser vermischt.

1613. Kirschen in Essig.

Nachdem die Stiele zur Hälfte abgeschnitten, werden die Kirschen in steinerne Töpfe oder Gläser eingefüllt, so viel Essig über die Kirschen gegossen, daß sie gänzlich damit bedeckt sind, und solche zugedeckt über Nacht stehen gelassen. Den andern Tag gießt man den Essig ab, gibt zu je einer halben Maß ein halb Pfund Zucker, setzt den Essig damit auf's Feuer, kocht denselben, schäumt ihn ab, und läßt ihn noch etwas einkochen, worauf er vom Feuer gestellt, nach einigem Abkühlen lauwarm über die Kirschen gegossen, und diese zugedeckt über Nacht stehen gelassen werden. Den andern Tag schüttet man neuerdings den Essig ab, kocht ihn nochmals auf, gießt ihn lauwarm über die Kirschen, und läßt diese wie früher über Nacht stehen. Auch am dritten Tage wird der Essig abgegossen, dann mit in kleine Stückchen zerbrochenem feinen Zimmt aufgekocht, hernach vom Feuer weggestellt, und später halbwarm über die Kirschen geschüttet, welche man nach gänzlichem Erkalten mit einem genau in die Oeffnung des Topfes gepaßten Stückchen Schiefertafel bedeckt, dann mit einer Rindsblase fest zubindet, und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

Anmerkung. Nicht nur bei diesen, sondern bei allen in Essig eingemachten Früchten und Gemüsen ist es gut, wenn sie mit einem

unmittelbar daraufgelegten passenden Stück Schiefer beschwert werden. — Im Fall sich nach einiger Zeit etwas Kaam (Schimmel) angesetzt hat, wird derselbe zuerst mit einem Löffel behutsam abgenommen, dann der ganze Essig abgegossen und eine Viertelstunde lang eingekocht, worauf man ihn nach Erkalten wieder über die Früchte gießt und diese an ihren alten Platz stellt. Sollte durch das Kochen der Essig zu sehr zusammengehen, so müßte noch ein Stückchen Zucker und etwas Essig miteinander verkocht und dieß dann daraufgegossen werden; wo aber in den Rezepten kein Zucker vorkommt, wird nur der reine Essig gekocht.

1614. Weichseln in Essig.

Werden ganz wie die vorhergehenden Kirschen behandelt.

1615. Zwetschgen in Essig.

Reife, aber noch feste Zwetschgen werden in einen steinernen Topf oder in Gläser eingefüllt, dazwischen verbrochener Zimmt gelegt, und die Früchte dann mit so viel Weinessig übergossen, daß sie damit bedeckt sind, worauf man dieselben über Nacht in den Keller stellt, und im Uebrigen ganz nach Nr. 1613 behandelt.

1616. Pflaumen in Essig.

Behandelt und beendet man ganz wie vorhergehende Zwetschgen.

1617. Nüsse in Essig.

Die Nüsse werden gegen Ende des Monats Juni, gewöhnlich an Johanni, abgenommen, wo sie zwar noch unreif, doch schon groß sind, und inwendig noch keine harte Schale haben, dann an verschiedenen Orten, ungefähr vier- bis fünfmal, mit einem spitzigen Hölzchen eingestochen, in sehr starkes Salzwasser gelegt, und darin acht bis neun Tage an einen kühlen Ort gestellt, während welcher Zeit das Salzwasser dreimal abgegossen und mit frischem ersetzt wird. Den neunten Tag nimmt man die Nüsse zum Abtrocknen heraus, legt solche in einen steinernen Topf, überstreut je hundert Stück mit drei Loth grünen Senfkörnern, einem halben Loth

Ingwer, eben so viel Muskatblüte, gleichviel ganzem Pfeffer, zwei Quint Nelken, einigen Schalotten und einem fingerlangen Stückchen verschnittenem Meerrettig, und gießt alsdann so viel kochenden Weinessig darüber, daß die Nüsse damit bedeckt sind, worauf sie zugedeckt an einen kühlen Ort ruhig hingestellt werden. Nach acht Tagen gießt man den Essig ab, kocht ihn auf, schüttet ihn ganz heiß wieder über die Nüsse, und läßt letztere nun drei Stunden in der Nähe des Feuers stehen, so, daß sie heiß werden, aber nicht kochen. Sind sie später völlig erkaltet, so werden sie in Gläser oder steinerne Töpfe eingefüllt, gut zugebunden, und an einem kühlen Ort aufbewahrt. Nach ungefähr zwei Monaten kann man sie verwenden, und servirt sie gewöhnlich zu Rindfleisch oder Braten.

1618. Zuckergurken.

Halb ausgewachsene Gurken werden abgeschält, der Länge nach in vier Theile verschnitten, von den Kernen befreit, und mit halb Essig halb Wasser auf's Feuer gesetzt und einigemal aufgekocht, dann mit einem Schaumlöffel herausgehoben, in kaltes Wasser gelegt, und nach gänzlichem Erkalten auf ein Tuch herausgenommen, wo man sie abtrocknen läßt. Nun legt man sie in einen steinernen Topf, macht auf je drei Pfund Gurken eine Maß Essig und ein Pfund Zucker siedend, schäumt dieß ab, gibt einige Nelken und etliche Stücke kleinzerbrochenen Zimmt darein, und kocht das Ganze eine Viertelstunde, worauf es in den Topf über die Gurken gegossen und diese zugedeckt über Nacht an einen kühlen Ort gestellt werden. Den nächsten Tag wird der Essig abgegossen, etwas eingekocht, nach gänzlichem Erkalten wieder über die Gurken gegeben, und solche zugedeckt stehen gelassen. Am folgenden Tage gießt man den Essig abermals ab, kocht ihn besser ein, schüttet ihn nach Erkalten dann wieder über die Gurken, legt auf dieselben einen nach der Größe der Oeffnung rund abgeklopften, rein gewaschenen Schieferstein, und bewahrt sie mit einer Rindsblase oder mit Papier überbunden an einem kühlen Orte auf.

1619. Essiggurken.

Man schneidet Stiele und Spitzen von den kleinsten, ganz jungen Gurken ab, wäscht letztere rein aus kaltem Wasser, und bringt dieselben alsdann in eine Schüssel, wo man einige Handvoll Salz darüberstreut, sie mehrmals untereinander schwingt, und nun über Nacht stehen läßt. Den folgenden Tag wird das Salzwasser davon abgegossen, die Gurken auf ein Tuch gelegt, unter fortwährendem Reiben mit demselben abgetrocknet, und sodann lagenweise mit einigen Lorbeerblättern, etwas Fenchelkraut, einigen Stückchen ganz sauber geputztem, verschnittenen Meerrettig und einem Eßlöffel ganzem Pfeffer in einen irdenen Topf eingelegt. Jetzt macht man so viel Weinessig kochend, als man braucht die Gurken zu bedecken, schäumt solchen ab, und nachdem er eine Viertelstunde gekocht hat, gießt man ihn kochend über die Gurken. Am nächsten Tage wird der Essig abgegossen, wieder auf's Feuer gesetzt, etwas eingekocht, und halbwarm über die Gurken geschüttet, welche zugedeckt stehen bleiben. Auch am vierten Tage gießt man den Essig ab, kocht ihn noch besser ein, und schüttet ihn nach gänzlichem Erkalten über die Gurken, so, daß solche damit bedeckt sind. Beim letzten Ueberkochen fügt man zugleich das gehörige Salz bei, falls dem Essig durch die Gurken zu viel an Schärfe genommen sein sollte. Nach Erkalten werden letztere nach voriger Nummer mit einem Stück Schiefertafel bedeckt, und gut zugebunden aufbewahrt. — Die Gurken schön grün zu erhalten, bringt man sie am vierten Tage mit dem Essig in einem kupfernen, unverzinnten Kastrol schnell bis an's Kochen, wo man solche dann sogleich in eine Schüssel zum Erkalten schüttet, und wie oben bemerkt einfüllt und aufbewahrt. Die schnelle Behandlung im unverzinnten Kastrol macht, daß durchaus nichts Schädliches hiebei zu befürchten steht.

1620. Essiggurken auf andere Art.

Die Gurken werden ganz wie vorige geputzt und eingesalzen, den folgenden Tag das Salzwasser abgegossen, und

sie abgetrocknet. Nun macht man so viel Weinessig siedend, daß die Gurken damit bedeckt werden können, gibt letztere darein, und läßt sie einmal überkochen, nimmt solche dann in eine Schüssel heraus, gießt neuerdings den siedenden Essig darüber, und läßt sie über Nacht stehen, worauf man andern Tages den Essig davon abschüttet und nochmals auf's Feuer nimmt, hier eine Viertelstunde kocht, und hernach halb erkaltet wieder über die Gurken gießt. Sind diese gänzlich erkaltet, so werden sie lagenweise mit einem Sträußchen Fenchelkraut, etwas Estragon, einigen Lorbeerblättern, einem Kaffeelöffel Pfeffer, etwas Gewürznelken und einem fingerlangen, zerschnittenen Stückchen Meerrettig in einen steinernen Hafen eingelegt, alsdann mit dem Essig übergossen und mit einem Stück Schiefertafel beschwert, der Hafen mit einer Rindsblase fest überbunden, und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

1621. Senfgurken.

Zwanzig Stück halb ausgewachsene Gurken werden abgeschält, der Länge nach in vier Theile geschnitten, und, nachdem die Kerne herausgenommen sind, in eine irdene Schüssel gelegt, wo man sie mit einigen Handvoll Salz überstreut, untereinander mengt, und über Nacht stehen läßt. Am folgenden Tag wird das Salzwasser abgegossen, die Gurken auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt, und hernach in einen Topf eingefüllt, wo ein Viertelpfund ganz locker in ein kleines Tüchlein eingebundene Senfkörner, so wie einige Lorbeerblätter, ein kleines Stengelchen verschnittener Meerrettig und ein Eßlöffel ganzer Pfeffer dazukommt. Nun setzt man so viel Weinessig auf's Feuer, daß die Gurken damit überdeckt werden können, läßt ihn eine Viertelstunde kochen, schäumt ihn ab, gießt ihn dann siedend über die Gurken, und läßt solche über Nacht stehen. Am folgenden Tag wird der Essig abgegossen, noch etwas eingekocht, wenn es nöthig ist noch gesalzen, und nun lauwarm über die Gurken geschüttet, welche man nach gänzlichem Erkalten gut zugebunden aufbewahrt. — Sehr gut sind die Senfgurken, wenn,

statt obigen eingebundenen Senfkörnern, beim zweiten Aufkochen des Essigs einige Eßlöffel Senfmehl dareingegeben wird.

1622. Eingeschnittene Gurken.

Halb ausgewachsene Gurken werden rein gewaschen, abgeschält und eingehobelt, dann leicht gesalzen und einige Stunden stehen gelassen. Unterdeß wird so viel Essig gekocht, als man zum Bedecken der Gurken nöthig glaubt, derselbe jedoch nach einigem Kochen zum Erkalten bei Seite gestellt. Während dieser Zeit drückt man die Gurken aus, füllt sie in Gläser oder Töpfe, und streut dazwischen ganzen Pfeffer und einige Nelken ein, worauf man den erkalteten Essig und dann fingerdick Oel darübergießt, sie zubindet und aufbewahrt. Sollte bis zum Gebrauch der Essig zu schwach geworden sein, so wird er abgegossen, und die Gurken mit frischem Essig und Oel so wie mit Salz und Pfeffer angemacht.

1623. Grüne Bohnen in Essig.

Die kleinsten, ganz zarten Bohnen werden oben und unten etwas abgeschnitten, und in vieles kochendes Salzwasser gebracht, wo man sie jedoch, sobald sie einmal überwallen, wieder herausnimmt, und nach Ablaufen dann auf ein Tuch zum Abtrocknen auseinander legt. Nun setzt man so viel Weinessig zum Feuer, als erforderlich ist die Bohnen zu bedecken, läßt ihn einigemal aufkochen, schäumt ihn ab, und stellt denselben zum Erkalten. Unterdeß werden die Bohnen lagenweise mit abgestreiftem Estragon, einigen Gewürznelken, einigen Blättchen Muskatblüte, einigen Lorbeerblättern und etwas ganzem Pfeffer in einen irdenen Topf eingelegt, der erkaltete Essig darübergegossen, ein Stückchen Schiefertafel daraufgelegt, und solche gut zugebunden an einem kühlen Ort aufbewahrt. — Um sie schön grün zu erhalten, wird mit dem Essig eine Messerspitze Alaun gekocht; noch besser ist es, wenn man die Bohnen, statt in dem gewöhnlichen Kochgeschirr, in einem kupfernen, unverzinnten Kastrol überwallen läßt.

1624. Zwiebelchen in Essig.

Man schäle die schönsten, kleinsten, muskatnußgroßen Zwiebeln rein ab, lege sie in frisches Wasser, werfe solche dann aus diesem in kochendes Salzwasser, und lasse sie neben dem Feuer eine Viertelstunde nur ziehen, wodurch sie gebrüht werden und ein helles, glänzendes Aussehen erhalten. Nun nehme man dieselben mit dem Schaumlöffel heraus, lege sie auf ein Tuch, und lasse sie hier gut zugedeckt ablaufen. Nach gänzlichem Erkalten setze man solche lagenweise mit in kleine Stückchen geschnittenem Meerrettig und einigen weißen Pfefferkörnern in einen steinernen Topf, übergieße sie mit starkem, eine Viertelstunde abgekochten Weinessig, und lasse sie zugedeckt über Nacht stehen. Den nächsten Tag schütte man den Essig ab, koche denselben auf, und gieße ihn heiß wieder über die Zwiebelchen, welche man, nachdem sie völlig erkaltet sind, mit einem Stück Schiefertafel bedeckt, gut zubindet, und an einem kühlen Ort aufbewahrt. — Beim Schälen muß hauptsächlich beachtet werden, daß unten an der Wurzel nicht zu tief eingeschnitten wird, weil die Zwiebelchen sonst gerne verfahren; auch dürfen nicht zu viel auf einmal in's kochende Wasser kommen. Sollte die äußere Haut sich zusammengezogen haben, so muß man die Zwiebelchen nach dem Kochen noch einmal schälen, damit die zusammengeschrumpften Schalen beseitigt werden.

1625. Wälsches oder türkisches Korn in Essig.

Hiezu wird das Wälschkorn so unreif genommen, daß es kaum die Größe und Dicke eines Fingers erreicht hat. Nachdem es von der umgebenden Haut und den Fasern gereinigt, wird es in einen steinernen Topf gethan, mit einigen Handvoll Salz überstreut, mit so viel frischem Wasser überschüttet, daß sie gerade darin liegen können, und so drei bis vier Tage stehen gelassen. Den vierten Tag wird das Wälschkorn in kochendem, etwas starken Salzwasser mehrmals überkocht, so daß es ungefähr gut halbweich ist und

man mit einer dicken Nadel leicht durchstechen kann, dann sogleich vom Feuer genommen, abgegossen, mit kaltem Wasser abgekühlt, zum Abtrocknen auf ein Tuch gelegt, und hernach nebst etwas ganzem Pfeffer, Muskatblüte und einigen Lorbeerblättern in Gläser oder in einen steinernen Topf eingefüllt. Unterdeß kocht man so viel Weinessig auf, als man glaubt nöthig zu haben um das Wälschkorn zu bedecken, gießt diesen nach völligem Erkalten darüber, und läßt es über Nacht stehen. Den nächsten Tag wird der Essig abgegossen, noch etwas eingekocht, und lauwarm dann wieder über das Wälschkorn geschüttet, welches man nun mit einem Stück Schiefertafel bedeckt, mit einer Rindsblase gut zubindet, und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

Anmerkung. Nach Belieben können Bohnen, Zwiebeln und Wälschkorn (Nr. 1623—1625), nachdem sie gehörig eingemacht sind, auch untereinander gemengt und so aufbewahrt werden. Man gibt sie so gemischt oder auch jede Nummer einzeln zum Rindfleisch.

1626. Rothe Rüben in Essig.

Ehe die Rüben gekocht sind, darf man die Wurzel nicht abschneiden, eben so wenig die Blätter genau an den Rüben, da sich letztere sonst während dem Kochen verbluten würden. Nachdem sie weichgekocht sind, werden sie geschält und in feine Blätter geschnitten, dann nebst etwas Salz, Pfeffer, Koriander oder Kümmel und einem fingerlangen Stengelchen in feine Würfel geschnittenem Meerrettig in einen irdenen oder steinernen Topf eingelegt, hier mit gutem Weinessig übergossen, fest zugebunden, und an einem trockenen Ort aufbewahrt. — Nach Belieben kann man auch etwas Oel darübergießen, auf jeden Fall aber sie nur acht bis vierzehn Tage aufbewahren.

1627. Rothkraut in Essig.

Die festen Köpfe werden von den äußern Blättern gereinigt, gespalten, von den gröbsten Rippen und Dorschen befreit, dann fein eingeschnitten, und Salz und Pfeffer dar-

untergemengt, hernach fest in ein Glas oder einen steinernen Topf eingedrückt, und mit so viel gutem Weinessig übergossen, daß das Kraut damit bedeckt ist, worauf man es gut zugebunden an einem kühlen Ort aufbewahrt, und gewöhnlich zu kaltem Fleischwerk oder warmem Rindfleisch gibt, wo das Kraut dann mit Oel angemacht wird.

In Salz eingemachte Gemüse.

1628. Salzgurken.

Die noch nicht ganz ausgewachsenen, doch schon ziemlich großen Gurken werden in frischem Wasser gewaschen, mit einem Tuch abgetrocknet, und in ein Faß oder einen steinernen Topf, dessen Boden mit Traubenblättern dicht belegt ist, eingelegt, wobei zwischen jede Lage Gurken einige Lorbeerblätter, ganzer Pfeffer, Fenchelkraut, Estragon und etwas verschnittener Meerrettig kommt. Nun wird so viel Wasser zum Feuer gesetzt als nöthig ist die Gurken zu bedecken, auf zwei Maß Wasser eine Handvoll Salz und ein Viertelschoppen Essig dazugegeben, dieß einigemal aufgekocht, dann zum Erkalten gestellt, und hernach über die Gurken gegossen. So läßt man sie einige Tage stehen, bis die Gährung vorüber ist, und rüttelt sie während dieser Zeit öfters um. Sind sie in einem Faß, so werden sie alsdann gut zugespundet; in einem Topf legt man ein Stück Schiefertafel unmittelbar darauf, bindet sie gut zu, und bewahrt sie an einem kühlen Ort auf. — Man hat hiezu gewöhnlich eigene Fäßchen, welche oben mit einem kleinen Thürchen oder größern runden Loch versehen sind, damit man leicht mit der Hand hinein kann. Es müssen übrigens die Gur-

ken immer hinlänglich Wasser haben; wäre Letzteres nicht der Fall, so müßte eine Handvoll Salz mit dem noch nöthigen Wasser aufgekocht und dieß erkaltet darübergegossen werden.

1629. Sauerkraut einzumachen.

Feste Krautsköpfe werden von den äußern Blättern gereinigt, gespalten, von den gröbsten Rippen und Dorschen befreit, und dann fein eingehobelt. Auf einen mittlern Korb Kraut wird eine Handvoll Salz gerechnet, und dieses nebst etwas Kümmel und Wachholderbeeren untereinander gemengt. Die Stande oder Kufe, worein das Kraut kommt, muß zuvor rein ausgebrüht und der Boden derselben dicht mit schönen, gelben Krautblättern belegt werden, auf die man nun das Kraut einfüllt, so, daß nach jedem Korb wie oben angezeigt gesalzenem Kraut dasselbe immer fest mit einem Krautstößel eingestoßen wird, bevor neues daraufkommt. Ist alles Kraut auf diese Art eingelegt und fest eingestoßen, so wird es mit schönen, rein gewaschenen Krautblättern und diese mit einem Tuch bedeckt, alsdann ein genau in die Stande passender Deckel darübergelegt, und solches mit schweren Steinen beschwert. Sollte sich bis zum nächsten Tag oben kein Wasser gesammelt haben, so muß ein Salzwasser gemacht und darübergegossen werden, oder man beschwert noch stärker; wenn dagegen oben Wasser genug ist, wird ein Theil der Steine fortgenommen, um zu verhüten, daß durch das Gähren zu viel Brühe verloren geht: denn zu starkes Beschweren drückt die besten Säfte heraus. Nach vier bis sechs Wochen ist es genießbar, wo man dann die Blätter davonnimmt und das Tuch unmittelbar auf das Kraut legt, den Rand der Stande alle acht Tage mit frischem Wasser reinigt, und dabei Tuch und Deckel rein abwäscht.

1630. Weiße Rüben einzumachen.

Wenn die Rüben gewaschen, geschält und sehr fein eingehobelt sind, werden sie ganz wie vorhergehendes Sauer-

kraut eingemacht, nur dürfen keine Wachholderbeeren dazu kommen.

1631. Bohnen einzumachen.

Nachdem von ausgewachsenen, aber noch zarten Bohnen die Fäden abgezogen, werden erstere der Länge nach fein geschnitten, und unter je einen großen Korb derselben eine Handvoll Salz gemengt, dann alle in eine reine, trockene Stande gebracht und leicht eingestoßen, obenüber mit Weinlaub bedeckt, hernach mit einem Tuch überlegt, und wie das Sauerkraut (Nr. 1629) beschwert und beendet. — Man muß öfters nachsehen, ob sie Saft genug haben, und im verneinenden Fall etwas Salzwasser daran kochen.

1632. Bohnen einzumachen auf andere Art.

Die wie vorige hergerichteten Bohnen werden in einen Kessel, worin so viel kochendes, leicht gesalzenes Wasser ist, daß die Bohnen darin schwimmen, geworfen, und einmal damit aufgekocht, dann augenblicklich herausgenommen, in einen über einem Geschirr stehenden Korb geleert, und sogleich bedeckt, damit keine Luft an sie komme und sie ihre schöne grüne Farbe nicht verlieren. Sind sie nach sechs bis acht Stunden abgetrocknet, so wird eine Einmachstande am Boden mit Traubenblättern belegt, nun die Bohnen darauf eingelegt, während dem Einlegen mit etwas wenigem Salz bestreut (zu viel Salz macht sie hart), und alsdann von der erkalteten Bohnenbrühe ein wenig darübergeschüttet, damit sie beim Beschweren sogleich Brühe haben. Hernach bedeckt man sie mit einem reinen Tuch, deckt einen passenden Deckel darüber, und beschwert sie nun wie das Sauerkraut (Nr. 1629), doch nicht zu stark, weil sich sonst alle Brühe oben sammeln und die Bohnen trocken liegen würden.

Getrocknete Früchte und Gemüse.

1633. Birnen zu trocknen.

Die Birnen werden von allem Schadhaften befreit, dann geschält oder ungeschält auf Horden oder Brettchen in oder auf einen abgekühlten Ofen gestellt. Ist letzterer erkaltet, so wird neuerdings gefeuert, hernach, wenn der Ofen wieder so ziemlich erkaltet ist, die Birnen wiederholt hineingebracht, und so fährt man fort, bis die Birnen gänzlich zusammengeschmort und so trocken sind, daß sie wie ganz rösch aussehen, wo man sie sodann an einem trocknen Ort aufbewahrt.

Anmerkung. Wird getrocknetes Obst längere Zeit aufgehoben, so muß man es ein- oder zweimal des Jahrs in einen warmen Ofen bringen, um den Schimmel zu verhüten. Dieß gilt für alle Gattungen.

1634. Aepfel zu trocknen.

Die Aepfel erleiden dieselbe Behandlung wie die Birnen, nur werden die feinern Gattungen geschält, auch muß man darauf achten, daß sie nicht in einen zu warmen Ofen kommen: sie würden hier zuerst kochen und weich werden, und bei völligem Trocknen dann ganz zusammenschrumpfen. Will man sie an Stubenöfen trocknen, so reiht man die Schnitze an Fäden, und hängt sie an einem besonders dazu gefertigten Gestell oder Kranz rings um den Ofen herum, wobei man sie auch öfters nach der Ofenwärme wendet. — Die Schnitze können auch auf Fäden gereiht und an Stäbe gebunden in die freie Luft und Sonne gehängt werden, wo sie dann vor dem Regen zu schützen sind und man sie öfters der Sonne zuwenden und an ihren Fäden fortrücken muß, damit die untersten nicht zu faulen anfangen.

1635. Zwetschgen zu trocknen.

Zwetschgen kann man geschält und ungeschält trocknen,

und ist dazu eine ganz schwache Ofenhitze erforderlich. Werden sie geschält, so bringt man sie nach dem Aussteinen wieder in ihre ursprüngliche Form. Beide Arten werden dann auf meist mit Stäbchen versehenen Horden eine Zwetschge an die andere gestellt, ganz wie die Birnen behandelt und getrocknet, und die geschälten in Schachteln aufbewahrt.

1636. Aprikosen und Pfirsiche zu trocknen.

Den Aprikosen wird der Stein von der Seite herausgeschnitten, und hernach die Frucht wieder zusammengedrückt; bei den Pfirsichen darf dieß erst geschehen, wenn sie schon halb getrocknet sind. Sodann drückt man die Aprikosen und Pfirsiche platt, schiebt sie in den Ofen, und legt sie beim Herausziehen aus demselben, wenn sie noch warm sind, wieder zusammen. Die übrige Behandlung ist wie bei den Birnen (Nr. 1633).

1637. Kirschen zu trocknen.

Die Kirschen werden abgestielt, auf Brettchen dicht aneinander gelegt, und wie die Birnen (Nr. 1633) in ganz abgekühltem Ofen getrocknet. Man kann sie eben so gut auch in kräftiger Sonne trocknen.

1638. Grüne Erbsen zu trocknen.

Je eine Maß ganz junge, frische Erbsen werden mit drei Eßlöffel Salz in vieles kochendes Wasser geworfen, wo man sie einmal überwallen läßt, nun abschüttet, und auf Tücher zum Abtrocknen legt. Hernach werden sie auf Papier oder Brettchen gelegt, und in völlig abgekühltem Ofen getrocknet, bis sie ganz dürr und rösch geworden sind. Man bewahrt sie dann in Schachteln auf. Beim Gebrauch werden sie über Nacht eingeweicht, dann in vielem leicht gesalzenen, schon kochenden Wasser weichgekocht, und wie die frischen grünen Erbsen (Nr. 386) beendet.

1639. Bohnen zu trocknen.

Man zieht ausgewachsenen, zarten Bohnen die Fäden

ab, läßt die Bohnen in kochendem Wasser einmal aufwallen, nimmt sie dann heraus, und legt sie, sobald sie gut abgelaufen sind, auf ein Brett zum Abtrocknen auseinander. Nach gänzlichem Erkalten werden sie mittelst einer Nadel an starken doppelten Faden angefaßt, nicht zu dicht nebeneinander gereiht, und so an starker Luft im Schatten getrocknet. — Bei späterem Abnehmen vom Faden ist sehr zu beachten, daß sie durchaus trocken sind, indem sie sonst beim Aufbewahren schlecht würden. Sie können auch, statt an Fäden angefaßt, auf Dörrbretter gelegt und in abgekühltem Ofen getrocknet werden, was eigentlich besser ist.

Warme und kalte Getränke.

1640. Kaffee.

Auf eine Tasse guten, starken Kaffee rechnet man ein Loth schön gebrannte, gemahlene Bohnen von feiner Sorte, gibt dieß in die Maschine, drückt es mit dem dazu bestimmten, gewöhnlich in der Maschine befindlichen blechernen Stößel etwas fest ein, und gießt einen Theil des siedenden Wassers darüber, nach einigen Minuten das übrige, wo der Kaffee dann schön rein ablaufen wird. Soll aber letzterer gekocht werden, so gibt man die angegebene Quantität gemahlene Bohnen in einen Topf oder eine Kanne, rührt es mit etwas verklopftem Ei (zu zwölf Tassen ein Ei gerechnet) und einem Gläschen frischem Wasser an, gießt sodann das eingemessene Quantum siedendes Wasser darauf, läßt den Kaffee zugedeckt einmal aufkochen, stellt ihn vom Feuer weg, und gießt ihn nach Verlauf einiger Minuten durch einen Kaffeesack, um ihn nun mit gutem Rahm aufzutragen. — Will man ihn wohlfeiler bereiten, so nimmt man etwas weniger Bohnen, und gibt dafür ein Stückchen Cichorie dazu.

1641. Chocolade.

Zu einer großen Tasse rechnet man zwei Loth Chocolade, ein Eigelb und anderthalb Tassen Milch. Die in kleine Stückchen gebrochene Chocolade wird mit der Milch auf's Feuer gesetzt, einigemal darin aufgekocht, und letztere dann abgeschüttet, die zurückgebliebene erweichte Chocolade nun mit einem Eßlöffel kalter Milch und dem Eigelb verrührt, die abgeschüttete Milch wieder darangegossen, und das Ganze nochmals auf's Feuer gesetzt, wo man die Chocolade unter beständigem Rühren kochend heiß werden läßt, hernach in einen Topf gießt, mit dem Chocoladesprudel recht schaumig absprudelt, sodann in eine Kanne schüttet, und gewöhnlich mit gebähtem Brod servirt. — Sollte sie nicht süß genug sein, so nimmt man einen Eßlöffel Zucker dazu.

1642. Chocolade auf andere Art.

Man rechnet zu einer großen Tasse zwei Loth Chocolade und anderthalb Tassen Rahm. Die Chocolade wird in kleine Stückchen gebrochen, mit dem Rahm auf's Feuer gesetzt und einigemal aufgekocht, dann der Rahm abgegossen, die zurückgebliebene erweichte Chocolade gut verrührt, und, nachdem der abgeschüttete Rahm wieder darangegeben, das Ganze neuerdings auf's Feuer gesetzt, wo man es so lange kochen läßt, bis man glaubt, die halbe Tasse Rahm sei eingekocht. Alsdann wird die Chocolade in einen Topf gegossen und eine halbe Viertelstunde stehen gelassen, hernach mit dem Chocoladesprudel abgesprudelt, der aufsteigende Schaum in die Tassen abgenommen, und die Chocolade wieder gesprudelt, bis die Tassen mit dem Schaum gefüllt sind. Die zurückgebliebene Chocolade, welche nicht mehr gesprudelt werden kann, wird in die Tassen unter den Schaum vertheilt, hier mit Zucker überstreut, und augenblicklich mit glühendem Eisen gebrannt. — Ein kleiner Teller Schlagrahm gleich vor dem Serviren unter die Chocolade gemengt, macht sowohl diese als die vorige Chocolade sehr fein und angenehm.

1643. Wasserchocolade.

Wird bereitet wie vorhergehende, nur nimmt man statt Rahm eben so viel Wasser. Soll die Chocolade stark schäumen, so muß etwas Zucker dazukommen; sie wird jedoch gewöhnlich nicht abgesprudelt.

1644. Reischocolade.

Sechs Loth Zucker, drei Loth gemahlener Reis, ein Loth Chocolade, ein halbes Quint Nelken und ein Quint Zimmt wird zusammen fein gestoßen und gesiebt. Zu zwei Tassen Milch nimmt man dann einen Kaffeelöffel von diesem Pulver, rührt solches mit der Milch an, kocht es eine Viertelstunde damit, und rührt diese Chocolade an zwei Eigelb, welche mit etwas kalter Milch abgerührt wurden.

1645. Thee.

Zu vier Tassen Wasser nehme man ein Loth guten Perlenthee, lege diesen in eine Kanne, gieße einen Schöpflöffel kochendes Wasser darüber, decke die Kanne fest zu, schütte nach einigen Minuten das übrige kochende Wasser daran, decke wieder gut zu, und servire den Thee mit kaltem gesprudelten und warmem Rahm. — Sehr angenehm wird der Geschmack, wenn in die Kanne ein Stengelchen Vanille kommt.

1646. Reisthee.

Vier Eßlöffel Reismehl wird mit einer Maß Milch glatt angerührt und auf das Feuer gesetzt, ein Stückchen Zimmt, eine Zitronenschale und nach Belieben Zucker beigefügt, und dieß unter fortwährendem Rühren aufgekocht. Nun werden vier bis sechs Eigelb mit zwei Eßlöffel kalter Milch gut verklopft, der Reisthee durch's Sieb darangerührt, dann gut abgesprudelt, und sogleich servirt.

1647. Reformirter Thee.

Einen Eßlöffel Perlenthee und ein Stückchen Zimmt setzt man mit zwei Schoppen Milch auf's Feuer, und läßt

solches einmal aufkochen. Unterdeß werden vier Eigelb mit einigen Eßlöffeln kalter Milch gut verklopft, die siedende Milch durch's Sieb darangerührt, das Ganze gehörig mit Zucker versüßt, gut zusammen verklopft, und wieder auf's Feuer genommen, wo man es nur so *lange läßt*, bis es kochend heiß ist, dann den Thee *augenblicklich* durchs Sieb in die bestimmte Kanne anrichtet, und bis zum Schäumen absprudelt.

1648. Mandelthee.

Ein Loth bittere Mandeln werden abgezogen und fein gewiegt, mit sechs Schoppen Milch, einem Stückchen feinem Zimmt, einer Zitronenschale und sechs Loth Zucker zum Feuer gesetzt, und einigemal aufgekocht. Unterdeß verklopft man sechs Eigelb gut mit zwei Eßlöffel kalter Milch, gießt die siedende Milch unter fortwährendem Rühren durch's Sieb daran, füllt sodann den Mandelthee in die bestimmte Kanne, und servirt ihn.

1649. Warmes Bier.

Zwei Eigelb werden in einer messingenen Pfanne mit einem halben Schoppen Rahm gut verrührt, dann zwei Schoppen Bier (besser weißes als braunes) darangegossen, acht Loth Zucker, ein kleines Stengelchen Zimmt und ein wenig Zitronenschale dareingethan, und das Ganze auf's Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden, aber nicht kochen läßt, hernach in erwärmte Gläser füllt, und sogleich servirt.

1650. Warmes Bier auf gewöhnliche Art.

In zwei Loth Butter wird ein kleiner Kochlöffel Mehl weißlich geröstet, mit einer halben Maß, wo möglich weißem, Bier glatt angerührt, ein Stengelchen Zimmt und eine Zitronenschale beigefügt, und das Ganze aufgekocht. Nun werden zwei Eigelb mit einem Schoppen Milch gut verklopft, und nebst vier bis sechs Loth Zucker an das Bier gegeben,

dieses noch so lange auf dem Feuer gelassen bis es kochend heiß ist, dann durchgegossen, und wie obiges servirt.

1651. Warmes Bier auf andere Art.

Zwei Schoppen Bier und eben so viel Milch wird zusammen auf's Feuer gesetzt, ein Stückchen Zimmt und eine Zitronenschale dareingegeben, und dieß einmal aufgekocht. Unterdeß werden vier Eigelb mit etwas kalter Milch gut verrührt, das gekochte Bier durch's Sieb darangegossen, solches gehörig mit Zucker versüßt, noch gut zusammen verklopft, und dann wie voriges servirt.

1652. Gewöhnlicher Punsch.

Ein halb Loth Perlenthee wird mit zwei Schoppen kochendem Wasser angegossen und eine Viertelstunde zugedeckt stehen gelassen, unterdeß sechs Schoppen Wasser mit zwei Pfund Zucker, der Schale einer halben Zitrone und einem Stengelchen Zimmt aufgekocht, und währenddem der Saft von vier bis fünf Zitronen in ein Geschirr ausgepreßt. Nun breitet man über eine Punschschüssel eine reine Serviette, und gießt zuerst den Thee, dann den Zitronensaft und zuletzt das Zuckerwasser darein, worauf die Serviette weggenommen, zwei Schoppen guter Rum oder Arak zugegossen, und der Punsch sogleich in Gläser oder eine Punschschüssel eingefüllt und heiß servirt wird. — Feiner schmeckt derselbe, wenn man eine Orange leicht an dem zum Punsch bestimmten Zucker abreibt, und den Saft derselben zu dem Zitronensaft drückt.

Anmerkung. Je nachdem man den Punsch stärker oder schwächer wünscht, kann mit dem Rum und Zitronensaft vor- und nachgegeben werden.

1653. Vanillepunsch.

Bereitet man wie vorigen, nur wird zu dem Thee, nebst allen andern Zuthaten, ein fingerlanges Stückchen Vanille verbröckelt.

1654. Weinpunsch.

Zwei Pfund in kleine Stückchen verklopfter Zucker wird

nebst der Schale einer halben Zitrone in einer Porzellanschüssel mit zwei Schoppen Rum begossen, und dieß zugedeckt stehen gelassen, bis der Zucker ganz vergangen ist. Unterdeß wird eine Maß weißer alter Rheinwein nebst einer Maß Wasser kochend gemacht und an den Zucker gegeben, zuletzt noch der Saft von vier Zitronen durch ein dünnes, nasses Tuch dareingegossen, der Punsch nun sogleich heiß in Gläser oder eine Punschschüssel eingefüllt, und augenblicklich zu Tisch gegeben. — Angenehmer schmeckt solcher, wenn das Wasser, ehe es zu dem Wein kommt, mit einem fingerlangen Stengelchen Vanille aufgekocht wird.

1655. Rother Punsch.

Sechs Schoppen rother Wein (namentlich Burgunder), vier Schoppen Wasser und so viel Zucker, als zur angenehmen Süße erforderlich ist, wird in ein reines Geschirr auf's Feuer genommen, und hier so lange gelassen, bis es kochend heiß geworden, kochen darf es jedoch nicht. Dann wird es vom Feuer abgenommen, mit hinzugegossenen zwei Schoppen Arak oder Rum nochmals auf dem Feuer kochend heiß gemacht, nun der etwa noch fehlende Zucker dazugegeben, und der Punsch sogleich in die bestimmte Schüssel gegossen und servirt.

1656. Punsch auf ungarische Art.

Eine Maß reifer, türkischer Waizen (Wälschkorn) wird, mit drei Maß kochendem Wasser überschüttet, auf's Feuer gesetzt und eine halbe Stunde gekocht, unterdeß zwei Pfund in kleine Stücke verklopfter Zucker, wovon ein Stück an einer Zitrone abgerieben wurde, in einer Porzellanschüssel mit zwei Schoppen gutem Rum begossen und zugedeckt stehen gelassen, bis er sich aufgelöst hat, dann ein Tuch über die Porzellanschüssel ausgebreitet, das Wasser von dem Wälschkorn (welches zwei und eine halbe Maß sein muß) durchgeschüttet so wie auch der Saft von sechs Zitronen, und der Punsch in Gläser eingefüllt und heiß servirt.

1657. Brennender Punsch.

In eine große Punschschüssel wird der Saft von vier Zitronen durch eine Serviette ausgepreßt, und über dieses ein Schoppen guter Rum und eine Maß heißer Thee (Nr. 1645) gegossen. Nun nimmt man die Serviette fort, legt über die Schüssel ein Röstchen oder zwei Stäbchen von grobem Draht und auf solches ein anderthalb Pfund schweres Stück Zucker, begießt diesen mit einem Schoppen Rum, und hält darunter ein Stück brennendes Papier, wo er dann sogleich zu brennen anfängt, dadurch schmilzt und abtropft. Das Abtropfende fängt man immer mit einem silbernen Löffel auf, und gießt es wieder über den Zucker. — Soll dieser Punsch stark getrunken werden, so gießt man ihn noch brennend in die erwärmten Gläser; soll er schwächer sein, so läßt man ihn vor dem Serviren ausbrennen.

1658. Tischpunsch.

Man fülle die Punschgläser zur Hälfte mit Zucker ein, schneide dann abgeschälte Zitronen in Scheiben, nehme von denselben die Kerne heraus, und lege in jedes Glas eine Scheibe. Alsdann wird heißer Thee hineingegossen, und darauf Arak oder Rum nach Belieben. — Bereitet man immer gleich am Theetisch.

1659. Eierpunsch.

Zwei ganze Eier, sechs Eigelb, zwanzig Loth an einer Zitrone abgeriebener Zucker, der Saft einer Zitrone und zwei Schoppen alter weißer Rheinwein wird zusammen in einem tiefen Geschirr auf's Feuer genommen, und dieß mit einer hölzernen Schneeruthe so lange geschlagen, bis es sich verdickt hat und zu einem feinen Schaum geworden ist. Nun gießt man einen schwachen halben Schoppen Rum dazu, nimmt den Punsch vom Feuer, schlägt noch einige Minuten fort, füllt ihn dann sogleich in Gläser, und servirt ihn.

1660. Grog.

Drei Viertelpfund feingestoßener Candiszucker wird mit acht Schoppen Wasser auf's Feuer gesetzt, dieß einigemal aufgekocht, dann in eine Schüssel gegossen, ein Schoppen Rum dazugeschüttet, und hernach der Grog sofort in Gläser eingefüllt und servirt.

1661. Eiergrog.

In einem Schoppenglas werden zwei Eigelb nebst zwei großen Eßlöffeln feinem Zucker mit einem silbernen Löffel eine Viertelstunde dick und schaumig gerührt, dann mit kochendem Wasser nicht ganz vollgegossen, aufgerührt, zuletzt mit einem Eßlöffel Rum aufgefüllt, und der Grog sogleich in demselben Glas zu Tisch gegeben.

1662. Gewöhnlicher Grog.

In ein Schoppenglas werden zwei bis drei Loth Zucker gethan, mit kochendem Wasser vollgegossen, darein zwei Eß-löffel Rum gegeben, und der Grog servirt.

1663. Glühwein.

Zwei Maß alter Burgunder, dreiviertel bis ein Pfund Zucker, ein fingerlanges Stückchen Zimmt, eine Zitronen-schale, sechs Gewürznelken und ein Schoppen Wasser wird auf's Feuer gesetzt und aufgekocht, dieß dann in Gläser ein-gefüllt und warm servirt.

1664. Glühwein auf gewöhnliche Art.

Hiezu kann jeder gewöhnliche gute, rothe Wein ver-wendet werden, jedoch muß solcher immer alt sein. — Die Bereitungsart ist ganz wie bei vorigem, nur wird blos ein halber Schoppen Wasser genommen.

1665. Bischof.

Drei bittere Orangen werden auf einem Röstchen über schwachem Kohlenfeuer von allen Seiten bräunlich gebraten,

hernach in eine Kanne, welche das Feuer vertragen kann, gelegt, und diese auf Kohlen gestellt. Nun gibt man zwei Maß alten Burgunder, oder sonst einen guten rothen Wein, und einen halben Schoppen Wasser nebst einem Pfund Zucker, etwas Zimmt und einigen Nelken darein, und läßt dieß zugedeckt kochend werden, worauf man die Pomeranzen herausnimmt, mit einem silbernen Löffel ausdrückt, das Ausgedrückte wieder in den Wein thut, das Ganze durch ein Tuch schüttet, und sogleich heiß in Gläser einfüllt und servirt.

1666. Chaudeau. Geschlagener Weinschaum.

Ist bereits Nr. 289 beschrieben.

1667. Warme Limonade.

Zwölf Loth Zucker und die fein abgeschälte Schale einer halben Zitrone wird mit einer Maß Wasser auf's Feuer gesetzt und aufgekocht, dann der Saft von zwei Zitronen darangedrückt, das Ganze durch eine Serviette gegossen, in Gläser eingefüllt, und warm servirt.

1668. Kalte Limonade.

Eine Zitrone wird an zwölf Loth Zucker ganz leicht abgerieben und dieser in eine Porzellanschüssel gethan, dann eine Maß Wasser darangegossen und der Saft von zwei Zitronen darangedrückt. Hat sich der Zucker völlig aufgelöst, so wird das Ganze durch eine Serviette gegossen, in Gläser eingefüllt und servirt.

1669. Pomeranzenwein. Kardinal.

Anderthalb Maß guter alter Wein und eine Flasche Bordeaux wird zusammen in eine Punschschüssel gegossen, sodann zwei Pfund in kleine Stücke verklopfter Zucker dareingethan nebst vier nußgroßen, unreifen Orangen, welche in kleine Blättchen geschnitten werden. Dieß läßt man zugedeckt zwei Stunden stehen, worauf man es umrührt, in Gläser einfüllt, und gewöhnlich zum Dessert servirt.

1670. Zitronenwein.

Von einer Flasche gutem alten Wein wird ein Schoppen in eine Schüssel gegossen, dazu acht Eßlöffel Zucker und die Schale einer halben Zitrone gegeben, und das Ganze gut bedeckt zwei bis drei Stunden stehen gelassen, wo man es dann durch ein leinenes Tuch zu den andern zwei Schoppen Wein gießt und servirt.

1671. Maitrank oder Kräuterwein.

Ein Loth Guntermännlein, anderthalb Loth Waldmeister, ein Loth Walderdbeerblätter und zwei bis drei schwarze Johannisbeerblätter, wenn solche zu haben, alles dieß wird in eine Porzellanschüssel gestreut, ein halb Pfund Zucker beigefügt, anderthalb Maß alter guter Wein darübergegossen, und so bedeckt dieß eine halbe Stunde stehen gelassen, unter welcher Zeit die Kräuter einigemal untergetaucht werden müssen. Alsdann wird der Trank durch eine reine Serviette gegossen und in Gläsern präsentirt.

1672. Mandelmilch.

Ein Viertelpfund süße Mandeln werden abgezogen und während dem Abziehen in kaltes Wasser geworfen, damit sie schön weiß bleiben, dann abgeschüttet und im Mörser, mit etwas Wasser bespritzt, fein breiartig gestoßen, hernach drei Schoppen Wasser und ein Viertelpfund feingestoßener Zucker darangerührt, und das Ganze durch eine Serviette gepreßt. Die zurückgebliebenen Mandeln werden nun noch einmal im Mörser fein gestoßen, und ein Schoppen Wasser darangerührt, dieß zum zweiten Mal durch die Serviette gewunden, und die Mandelmilch alsdann in Gläsern servirt.

1673. Orangen- und Zitronenmilch.

Eine Orange oder Zitrone wird an acht bis zehn Loth Zucker abgerieben, letzterer in eine Schüssel gethan, und ein Schoppen Rahm und eben so viel Milch darangegossen.

Nachdem der Zucker sich gänzlich aufgelöst hat, wird die Orangen- oder Zitronenmilch in Gläser eingefüllt und servirt.

1674. Zimmtmilch.

Wird ganz nach voriger Nummer bereitet, nur wird keine Orange oder Zitrone verwendet, sondern man rührt vor dem Einfüllen in die Gläser einige Tropfen Zimmtessenz darein.

1675. Himbeerwasser.

Unter eine halbe Maß frisches Brunnenwasser wird ein halber Schoppen Himbeersaft (Nr. 1585) und der Saft einer halben Zitrone oder, statt dessen, Himbeeressig (Nr. 1612) gerührt, und im Fall es nicht angenehm süß ist, noch feingestoßener Zucker dazugenommen.

1676. Erdbeerwasser. Johannisbeerwasser.

Ein Viertelpfund Himbeeren und eben so viel Erdbeeren werden in einer Schüssel untereinander gemengt, drei Schoppen Wasser darangegossen, und dieß einige Stunden an einen kühlen Ort gestellt. Alsdann windet man es (nicht zu genau, damit es nicht sonderlich trüb werde) durch eine Serviette, und rührt ein Viertelpfund feinen Zucker darein. — In ähnlicher Weise wird auch Johannisbeerwasser bereitet, wo man dann ein halb Pfund abgestreifte Johannisbeeren zerdrückt, drei Schoppen Wasser darangießt, das Ganze durch eine Serviette windet, und das Durchgelaufene, mit einem Viertelpfund Zucker versüßt, sofort servirt. Die mit Wasser übergossenen Früchte braucht man jedoch nicht erst stehen zu lassen, sondern kann sie sogleich durchwinden. Nach Belieben kann ein Blatt von einem schwarzen Johannisbeerstock hineingelegt werden.

Anmerkung. Gut ist es, wenn dieses so wie das Himbeerwasser vor dem Gebrauch noch einige Zeit an einem kühlen Ort stehen kann.

1677. Kirschenwasser.

Ein Pfund schöne, schwarze Kirschen werden ausgesteint und die Steine im Mörser fein gestoßen, dann Steine und Kirschen in eine Schüssel gebracht, drei Schoppen Wasser darangegossen und der Saft einer halben Zitrone darange-

drückt, und das Ganze eine Stunde stehen gelassen. Nach dieser Zeit wird solches durch eine Serviette gewunden, ein Viertelpfund feingestoßener Zucker dareingerührt, und, bis dieser sich ganz aufgelöst hat, das Kirschenwasser an einen kühlen Ort gestellt.

1678. Syrupwasser.

Ein halb Pfund geklärter Zucker (Nr. 1689) wird kochend in eine Schüssel über jeden beliebigen Geschmack gegossen (z. B. über eine in Scheiben geschnittene Orange, oder ein halb Loth Orangenblüte, oder ein Loth vor Sonnenaufgang gepflückte Rosenblätter), und dieß dann zwei Stunden zugedeckt stehen gelassen. Nach dieser Zeit wird eine halbe Maß frisches Wasser darangegossen, der Saft einer halben Zitrone dareingedrückt, und das Ganze nun durch eine Serviette gegossen. — Es sollte wo möglich vor dem Gebrauch noch einige Stunden an einem kühlen Ort stehen.

Anmerkung. Die Nr. 1672—1678 beschriebenen kalten Getränke werden gewöhnlich im Sommer bei großer Hitze, bei Bällen oder Abendgesellschaften als Erfrischungen gegeben.

1679. Nußwasser.

Man verschneidet grüne Nüsse, vor Johannistag zu Anfang Sommers genommen, in kleine Stückchen, thut guten Hefbranntwein daran (auf ein Pfund Nüsse eine Maß), und läßt dieß zugebunden vierzehn Tage an einem nicht zu warmen Ort stehen, alle Tage es ein wenig rüttelnd. Nach dieser Zeit wird es durch ein Tuch oder Sieb gegossen, dann zu je einer Maß Branntwein ein Pfund Candiszucker, ein halb Loth verschnittener Zitronat, zwei Loth Pomeranzenschalen, ein halb Loth Zimmt und ein Viertelloth Nelken genommen (letzteres Beides in ein leinenes Tüchlein gebunden), und nachdem Alles in eine Flasche gegeben ist, stellt man diese vierzehn Tage an die Sonne, während welcher Zeit sie jeden Tag geschüttelt werden muß. — Will man es gewöhnlicher machen, so nimmt man nur halb so viel Candiszucker, und gibt, wenn es fertig ist, noch eine halbe Maß Wasser darunter.

1680. Zimmtliqueur.

Ein halb Pfund Zucker wird mit einer Maß Wasser in eine messingene Pfanne gethan und eine Stunde stehen gelassen, dann auf's Feuer genommen, verkocht, und zum Erkalten in eine Schüssel gegossen. Nun gibt man einige Tropfen Zimmtöl auf einen Teller, so wie einen halben Eßlöffel Zucker, reibt es miteinander gut ab, gießt, um es zu verdünnen und aufzulösen, einige Eßlöffel Weingeist daran, und solches sodann in die dazu bestimmte Flasche. Hier wird eine Maß Weingeist (dreißig Gran schwer Gewicht) und das Zuckerwasser dazugegossen, das Ganze untereinander geschüttelt, und hernach durch einen reinen Filzhut filtrirt und in kleinere Flaschen gefüllt.

Anmerkung. Auf diese Art lassen sich mehrere Liqueure bereiten; das dazu verwendete Oel bestimmt dann den Namen.

1681. Kümmelliqueur.

Wird ganz wie voriger bereitet, nur nimmt man, statt Zimmtöl, Kümmelöl.

1682. Pfeffermünzliqueur.

Bereitet man gleichfalls nach Nr. 1680, nur wird, statt Zimmtöl, Pfeffermünzöl verwendet, und es werden mit dem Oel und mit dem Zucker ein Eßlöffel Spinattopfen (Nr. 1779) oder um einige Kreuzer Grünfarbe aus der Apotheke gerieben, was die nöthige grüne Farbe herstellt.

1683. Pomeranzenliqueur.

Die Bereitung geschieht ebenfalls nach Nr. 1680, nur kommen, statt Zimmtöl, einige Tropfen Pomeranzenöl, einige Tropfen Nelkenöl und einige Tropfen Zitronenöl dazu. Um ihm eine schöne Farbe zu geben, wird je nach Belieben gebrannter Zucker dareingerührt.

1684. Wermuthliqueur.

Die Bereitungsart ist die nämliche wie bei Nr. 1680, nur kommt, statt dem Zimmtöl, einige Tropfen Zitronenöl, einige Tropfen Zimmtöl und doppelt so viel Wermuthöl

hinein. Man gibt ihm dann, wie vorigem, mit einigen Eßlöffeln gebranntem Zucker eine schöne braune Farbe.

1685. Kirschenliqueur.

In eine Flasche gebe man ein Pfund Candiszucker, ein Loth Zimmt, dreißig Nelken, fünf Viertelpfund Zitronat und Pomeranzenschalen, zwanzig gedörrte Kirschen, anderthalb Maß Hef- oder Fruchtbranntwein und Wasser je nachdem der Liqueur stark sein soll, rüttle es gut, und stelle die Flasche in die Sonne oder an einen lauwarmen Ort. Nach vier Wochen, während welcher Zeit die Flasche täglich einigemal gerüttelt werden muß, kann man den Liqueur abschütten und in kleinere Flaschen füllen.

1686. Quittenliqueur.

Reife Quitten werden auf dem Reibeisen gerieben und durch ein Tuch gepreßt. Hernach gibt man zu zwei Maß Quittensaft zwei Maß Hef- oder Fruchtbranntwein, zwei Loth Muskatblüte, ein Loth feinen Zimmt, ein Loth Gewürznelken, acht Loth bittere Mandeln und ein Pfund Zucker (letzteres Alles klein gestoßen) in eine Flasche, und läßt solche, nachdem das Ganze wohl untereinander gerüttelt, gut zugebunden an einem kühlen Ort vierzehn Tage stehen. Alsdann gießt man den Liqueur durch einen Filzhut oder ein reines Tuch, und bewahrt ihn in Flaschen zum Gebrauch auf.

1687. Pomeranzenliqueur auf andere Art.

Zwei Loth Pomeranzenschalen werden fein geschnitten, eben so zwei Loth Zitronenschalen, und Beides in eine Flasche gebracht so wie zwei Loth Muskatblüte, ein halb Loth Nelken, eine Maß Hefbranntwein und zehn Loth Zucker. Dieses alles wird gut untereinander gerüttelt und vierzehn Tage an einen lauwarmen Ort gestellt, hernach der Liqueur wie obiger filtrirt und aufbewahrt.

1688. Weichselbranntwein.

Man bringt zwei bis drei Handvoll verstoßene Weichselkerne in eine große Flasche, gießt sechs Maß Fruchtbranntwein darüber, bindet die Flasche gut zu, und stellt sie vier-

zehn Tage an einen warmen Ort, indem man solche jeden Tag gut rüttelt. Nach dieser Zeit wird der Branntwein durch einen reinen Filzhut gegossen, und in Flaschen aufbewahrt.

Vom Zucker.

1689. Geklärter (geläuterter) Zucker.

Die Hälfte von einem Eiweiß wird mit zwei Schoppen frischem Brunnenwasser in einem verzinnten Kastrol oder einer Pfanne mittelst einer Schneeruthe tüchtig verschlagen, hernach ein Pfund weißer, in Stücke geschlagener Meliszucker dazugethan, dieß auf's Feuer gesetzt, und unter beständigem Bewegen aufgekocht. Wenn der Zucker in die Höhe steigt, wird er mit drei Eßlöffel frischem Wasser abgeschreckt, so, daß er sich setzt und ruhig wird; steigt er wieder, so schreckt man ihn wie das erste Mal ab, und wiederholt solches noch zweimal. Nun wird der Schaum (nämlich das Eiweiß, in welches sich das Unreine vom Zucker setzt), während letzterer ruhig geworden ist, mit dem Schaumlöffel abgenommen, der Zucker langsam fortgekocht, noch einigemal mit kaltem Wasser abgeschreckt und immer abgeschäumt, bis er ganz klar ist, worauf man denselben durch eine reine, zuvor naßgemachte Serviette in eine tiefe Porzellanschüssel gießt. — Wird noch weißer, wenn man während dem Kochen den Saft einer halben Zitrone dareindrückt. — Im Fall man den geklärten Zucker zum Einmachen der Früchte verwendet, darf kein Eiweiß beim Klären genommen werden, auch kein Zitronensaft.

1690. Zucker zum Breitlauf.

Der nach vorhergehender Nummer geklärte Zucker wird in einem Kastrol oder einer Pfanne neuerdings auf's Feuer gesetzt, und noch so lange gekocht, daß, wenn man den hineingetauchten Schaumlöffel wieder herauszieht und in die Höhe hebt, der letzte Tropfen breit von demselben herunterfällt.

Verwendet man den zum Breitlauf gekochten Zucker zu Einmachen der Früchte, so wird es nicht geklärt, nämlich kein Eiweiß beim Läutern genommen, auch kein Zitronensaft.

1691. Zucker zum kleinen Faden.

Nachdem der zum Breitlauf gekochte Zucker (siehe vorige Nummer) noch einige Augenblicke fortgekocht hat, wird ein Tropfen davon auf einen Teller gebracht und zwischen den Daumen und Zeigefinger gepreßt. Bildet sich nun beim Oeffnen der Finger zwischen denselben ein Faden, welcher aber sogleich wieder bricht, so ist der Zucker zum kleinen Faden gekocht.

1692. Zucker zum großen Faden.

Wenn der wie vorstehend bemerkt zum kleinen Faden gekochte Zucker noch einen Augenblick fortgekocht hat, und, zwischen die zwei Finger genommen, beim Oeffnen derselben der Faden sich ein wenig länger ausdehnt und nicht sogleich bricht, dann hat der Zucker den Grad des großen Fadens erreicht.

1693. Zucker zur Perle.

Hat der vorhergehende Zucker noch einige Minuten fortgekocht, so wird ein Löffel dareingetaucht und wieder herausgezogen: findet man, daß die Tropfen beim Herabfallen einen Faden ziehen, woran sie gleich einer Perle zu hängen scheinen und welcher nicht sogleich bricht, dann nennt man dieß Zucker zur Perle.

1694. Zucker zum Bruch.

Vorhergehender zur Perle gekochter Zucker wird noch eine halbe Viertelstunde länger gekocht, dann ein rundes Hölzchen in kaltes Wasser, hernach in den Zucker und schnell wieder in nebenstehendes kaltes Wasser getaucht, worauf man den anklebenden Zucker von demselben ablöst und zwischen die Zähne nimmt: wenn er sich nun zerbeißen läßt, ohne klebrig an letztern hängen zu bleiben, so hat er den Grad des Bruchs erreicht.

1695. Zucker zum Caramel.

Hat vorhergehender Zucker noch einen Augenblick fort-

gekocht, und fängt er an sich rothbraun zu färben, so hat er den Grad des Caramels erreicht. Das Kastrol muß alsdann des schnellern Abkühlens wegen sogleich in kaltes Wasser kommen, um zu verhindern, daß er zu braun wird.

1696. Gebrannter Zucker.

Vier Loth grobverstoßener Zucker wird in einer kleinen, eisernen Pfanne unter fortwährendem Umrühren geröstet, und zwar so lange, bis er schmilzt und ganz dunkelbraun ist und einen blauen Rauch zeigt, wo er alsdann mit einem Glas Wasser abgelöscht und verkocht wird. — Verwendet man blos zum Färben der Speisen.

1697. Goldhaube von gesponnenem Zucker.

Man gibt zwölf Loth zerbröckelten Zucker in ein kleines Pfännchen, dazu einen Schoppen Wasser, und läßt dieß eine Stunde stehen, wo man es auf ein schnelles Feuer, am besten Kohlenfeuer, setzt, und rasch kocht. Nun wird ein an ein kleines Stückchen Holz gebundenes Schwämmchen in's Wasser getaucht, und damit während dem Kochen des Zuckers immer an der Seite des Pfännchens abgewischt. Fängt er an langsamer zu sieden, so gibt man sechs bis acht Tropfen Zitronensaft oder vier Tropfen Holzessig darein, und richtet dann kaltes Wasser her nebst einem kleinen, reinen Kochlöffelstiel. Dieser wird sofort zur Probe in das Wasser getaucht, hernach augenblicklich in den Zucker, und schnell wieder in das Wasser. Löst sich jetzt der Zucker von dem Holz und ist er der Art beschaffen, daß er springt, wenn man ihn unter die Zähne nimmt und zerbeißt, doch dabei nicht zu hart, so ist der Grad des Spinnens getroffen; zu hart darf derselbe nicht werden, weil sonst das Gewebe beim Abnehmen leicht zerbrechen würde: ist er zu stark gekocht, dann gießt man ein wenig Wasser nach und kocht auf's Neue, bis er obige Probe besteht oder zum Bruch (Nr. 1694) gekocht ist. Nun wird ein runder, glatter, umgekehrter Zinnteller, eine umgekehrte Zinnschüssel oder ein anderes

metallenes glattes Geschirr, welches genau die Größe der Creme oder des Compots, worüber die Goldhaube kommen soll, hat, leicht mit feinem Oel überstrichen, und der bei Seite gestellte, abgekühlte Zucker mittelst eines Löffels in Fäden darübergezogen, so, daß er einem Gewebe gleicht. Während der Arbeit darf er jedoch an keinem kalten Orte stehen, auch nicht zu warm werden, weil Beides das Spinnen hindern würde. Ist nach Vollendung der Goldhaube noch Zucker übrig, so wird in denselben eine eingemachte, zuvor rein abgewischte Reineclaude oder Kirsche getaucht, und solche mitten auf das Gewebe als Knopf befestigt. Die Goldhaube wird hernach sorgfältig abgenommen, und über eine Creme oder ein Compot gestellt; im Fall sie sich nicht gut abnehmen lassen sollte, wird das Geschirr, worauf das Gespinnst ist, einen Augenblick über die Wärme gehalten, wo dann die Goldhaube sogleich abgenommen werden kann. (Siehe Abbildung bei Vanillecreme Taf. VI. Nr. 33.)

1698. Vanillezucker.

Ein Stengelchen Vanille wird im Mörser fein verstoßen, dann vier Loth Zucker dazugegeben, das Ganze noch fein gestoßen, durchgesiebt, und der beim Durchsieben zurückgebliebene Zucker nochmals gestoßen, damit von der Vanille nichts verloren gehe. — Sollte man den Vanillezucker nicht sogleich verbrauchen, so wird er in wohl verschlossenen blechernen Büchsen oder in einem Glase gut zugebunden aufbewahrt.

1699. Zitronenzucker.

1700. Orangenzucker.

Eine gesunde Zitrone oder Orange wird an einem Viertelpfund Zucker abgerieben, das Abgeriebene abgeschabt, und Orange oder Zitrone wieder abgerieben, bis alles Gelbe der Schale am Zucker abgerieben ist. Der Zucker wird nun, in ein Papier zusammengenommen, gut verschlossen an einem warmen Ort getrocknet, alsdann gestoßen, durchgesiebt, und nach Nr. 1698 aufbewahrt.

1701. Orangenblütenzucker.

Die candirte Orangenblüte ist beim Conditor zu bekommen. Der Orangenblütenzucker wird dann ganz nach Nr. 1698 bereitet.

1702. Grobzucker.

Hiezu braucht man zwei Siebe, ein feines und ein gröberes, auch kann man einen Durchschlag und einen Schaumlöffel, der etwas kleinere Löcher als der Durchschlag hat, verwenden. Der beste weiße Zucker wird nicht zu fein gestoßen und dann durch das gröbere Sieb gesiebt, der zurückgebliebene jetzt wieder etwas gestoßen und durchgesiebt, und dieses Verfahren so oft wiederholt, bis aller Zucker gestoßen und durchgesiebt ist, wo man ihn hernach in das feinere Sieb nimmt und wiederholt durchsiebt. Der im Sieb zurückbleibende ist dann der Grobzucker, welchen man in Gläser einfüllt, mit Papier bedeckt, mit Bindfaden umbindet, und an einem trockenen Ort aufbewahrt. — Verwendet man zum Bestreuen von Backereien und bei Einfassungen.

Verschiedene Glasuren.

1703. Weiße Zuckerglasur. Spritzglasur.

Zwölf Loth getrockneter, feingestoßener Zucker wird durch ein ganz feines Seidensieb in eine Porzellanschüssel gesiebt, und hier mit einem Eiweiß und einigen Tropfen Zitronensaft mittelst eines neuen Kochlöffelchens eine Viertelstunde schaumig gerührt. Sollte die Glasur zu dick sein, so muß noch ein wenig Eiweiß darein. Sie soll schneeweiß aussehen und dick vom Löffel laufen. Wird dieselbe nicht sogleich verbraucht, so zieht man ein Stück Papier durch's Wasser, und legt es darüber, damit sie keine Kruste bekomme.

Anmerkung. Um Torten oder Backwerke zu verzieren, werden Tüten (Scharmützel) von Schreibpapier verfertigt, und je nachdem man sie gebrauchen will, größer oder kleiner gemacht. Die Verfertigung derselben geschieht auf folgende Art: Man nimmt entweder einen halben Bogen, oder auch ein kleineres, länglichviereckig geschnittenes Stück starkes Schreibpapier, faßt es an einer Ecke mit den Fingern der linken Hand, und dreht den übrigen Theil desselben zu einer natürlichen Tüte, durch welche man eine Stecknadel steckt, damit sie nicht aus ihrer Form komme. Hierein gibt man nun die zum Spritzen bestimmte Glasur, faltet die Tüte oben gut zu, und stutzt die Spitze mit einer Scheere, worauf man die Glasur durch die untere kleine Oeffnung drückt, und nach eigenem Geschmack oder nach Zeichnung auf die Torten oder Backwerke spritzt.

1704. Rothe Zuckerglasur.

In vorhergehende Glasur gebe man, statt Zitronen-, eben so viel Erbselsaft (Nr. 1591), oder auch einige Tropfen aufgelöste Cochenille (Nr. 1795).

1705. Gelbe Zuckerglasur.

Man gebe in die Glasur 1703 so viel mit warmem Wasser aufgelöste Safranblüte, bis sie eine schöne gelbe Farbe hat.

1706. Grüne Zuckerglasur.

Zehn bis zwölf rohe Kaffeebohnen werden über Nacht in zwei verklopfte Eiweiß gelegt, und diese dadurch schön grün gefärbt. Die Glasur wird dann nach Nr. 1703 bereitet, nur verwendet man das gefärbte Eiweiß dazu. — Kann auch auf andere Art grün gefärbt werden, indem man, statt Zitronensaft, eben so viel Spinattopfen (Nr. 1779) dazunimmt.

1707. Chocoladeglasur.

Einige Loth feine Chocolade wird mit ein wenig reinem Wasser auf schwachem Feuer erweicht, dann mit halb so viel ganz feinem Zucker vermischt, und mit dem nöthigen Eiweiß zur Glasur gerührt.

1708. Gekochte Chocoladeglasur.

Sechs Loth Chocolade und zwölf Loth feiner Zucker wird. mit einem Schoppen frischem Wasser angerührt, auf schnelles Feuer gesetzt, und unter fortwährendem Rühren so lange gekocht, bis sich von der Masse, wenn man ein wenig zwischen die Finger nimmt, ein Faden ziehen läßt. Hernach nimmt man dieselbe vom Feuer weg, reibt mit dem Kochlöffel an der Seite des Pfännchens einigemal hin und her, wodurch der Zucker ruhig wird, läßt die Glasur dann etwas abkühlen, und begießt damit das Backwerk oder wendet es darin um.

1709. Gekochte Zuckerglasur.

Acht Loth feiner Zucker wird mit ein paar Eßlöffeln Wasser begossen, damit er schmelzen kann, und dieß nun auf's Feuer gesetzt, bis der Zucker geschmolzen und die Glasur heiß ist, wo man sie dann zum Ueberziehen der Torten verbraucht.

1710. Punschglasur.

Feingesiebter Zucker wird mit Rum oder Arak und etwas Zitronensaft angerührt, so, daß man es mit einem Messer über das Backwerk streichen kann.

1711. Wasserglasur.

Man rührt acht Loth ganz fein gesiebten Zucker mit so viel frischem Wasser an, daß es eine dickfließende Glasur gibt, welche man eine Stunde stehen läßt und dann nach Nr. 1709 verwendet.

1712. Orangenblütenwasserglasur.

Vier bis sechs Eßlöffel Orangenblütenwasser, welches man beim Conditor bekommt, wird in eine Porzellanschüssel gethan, und darein so viel fein wie Staub gestoßener Zucker gerührt, daß es einen dünnflüssigen Brei bildet.

Anmerkung. Mit diesen Glasuren werden die Torten über-

strichen, und solche dann in abgekühltem Ofen schnell getrocknet, wodurch die Glasur einen schönen Glanz bekommt. In keinem Fall darf der Ofen zu warm sein, da sonst die Glasur auf dem Backwerk Blattern wirft und rauh wird.

Verzierungen der Schüsseln.

1713. Verzierungen von Nudelteig.

Von drei Eigelb oder auch nur von Eiweiß wird ein fester Nudelteig gemacht (Nr. 14), solcher in einen handbreiten, langen, messerrückendicken Streifen ausgewalzt, und dieser von beiden Seiten glatt zugeschnitten, so daß er, aufrecht um die Platte gestellt, zwei Zoll hoch ist. Er wird nun mit beliebigen kleinen Ausstechern ausgestochen (siehe Abbildung), und auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt; doch darf er nicht zu sehr trocknen und muß sich noch leicht biegen lassen, wie er im Gegentheil auch nicht zu weich sein darf, indem er sich dann nicht gut um die Platte stellen ließe. Den Rand der gewärmten Platte so wie den des Streifens bestreicht man hernach mit Eiweiß, drückt den Streifen auf der Platte fest an, so daß er aufrecht dasteht, und bestreicht dessen beide Enden mit Ei, worauf man letztere genau zusammenklebt, damit man hier keinen Schluß finde. — In diese Einfassung werden die feinern Gemüse oder auch Ragouts angerichtet.

1714. Verzierungen von Blätter- oder Butterteig.

Von messerrückendick ausgewalztem Blätter- oder Butterteig (Nr. 1187) werden mittelst blecherner Ausstecher Blümchen, Ringlein, Dreiecke und andere kleine Figuren ausgestochen (siehe Abbildung), diese mit verklopftem Ei bestrichen, in etwas abgekühltem Ofen lichtgelb gebacken, und nun sowohl von der Seite als auch von unten ein wenig

in Brandteig (welchen man bereitet, indem man einen Kochlöffel Mehl mit sechs Eßlöffel Wasser glatt anrührt und auf dem Feuer aufkocht) getaucht und auf den Rand der Platte nebeneinander gestellt, damit sie von unten fest stehen und im Kreise zusammenhalten. Hierein richtet man sodann feine Gemüse so wie Ragouts an. Doch braucht diese Einfassung nicht immer mit Brandteig befestigt zu werden; in diesem Falle stellt man, wenn das Gemüse angerichtet ist, die gebackenen Butterblümchen ꝛc. im Kranze zwischen das Gericht und den innern Rand der Platte.

1715. Verzierungen von Semmeln (Croutonen).

Am vorigen Tag gebackene Semmeln (Kreuzerbrode) werden abgerieben oder abgeschält, und in halb fingerdicke Scheiben geschnitten, welche man in Dreiecke (siehe Abbildung), Halbmonde oder Ringlein ausschneidet oder mit einem scharfen Ausstecher aussticht, und dann aus heißem Schmalz gelb bäckt. Man klebt sie hernach wie bei voriger Nummer mittelst Brandteig aneinander in die Platte, doch stellt man sie auch häufig kranzförmig in das angerichtete Gemüse oder Ragout. — Ehe die Platte mit Eiweiß bestrichen wird, muß dieselbe warm sein, indem das Eiweiß sonst nicht daran klebt.

1716. Kranz von Blätter- oder Butterteig.

Von messerrückendick ausgewalztem Blätter- oder Butterteig (Nr. 1187) wird ein langer, zweifingerbreiter Streifen abgeschnitten, dieser nach der Größe der Platte, für welche diese Verzierung bestimmt ist, kranzförmig auf ein Backblech gelegt, mit gut verklopftem Ei bestrichen, im Ofen gelb gebacken, und zuletzt, wenn das Ragout angerichtet ist, über den Rand der Platte gelegt. (Siehe Abbildung.)

1717. Verzierungen von Fleischsulz.

Die lauwarme Sulz Nr. 1131 wird in eine mit einem flachen, glatten Boden versehene Schüssel halb fingerhoch

gegossen, wenn sie fest bestanden ist in Vierecke (siehe Abbildung), Halbmonde, Dreiecke und andere Figuren ausgestochen oder ausgeschnitten, und das bestimmte Gericht dann damit eingefaßt. — Ist nur bei kalten Platten anwendbar, und kann auch gefärbt werden (siehe Nr. 1131 Schluß). Muß diese Einfassung feiner sein, wie z. B. zur Magnonaise von Fischen, Geflügel ꝛc., so gießt man die Sulz auf eine ganz flache Platte nur halb fingerdick, und sticht solche, nachdem sie fest bestanden ist, mit beliebigen kleinen Förmchen aus.

1718. Verzierungen von Eiern.

Hartgekochte Eier werden der Länge nach in vier Schnitze geschnitten oder überzwerch in zweimesserrückendicke Scheiben, solche dann aufrecht um die Speise gestellt, und zwischen je zweien ein gespaltenes Herzchen von festem Kopfsalat angebracht. (Siehe Abbildung.) — Diese Verzierung ist bei Magnonaise von Fisch oder Geflügel anwendbar.

1719. Verzierung von gelben und weißen Rüben und Kartoffeln.

Die weichgekochten Rüben und Kartoffeln werden abgeschält, in gleichdicke Blättchen geschnitten, und diese mit einem kleinen Ausstecher zu verschiedenen Figuren oder in runde Scheiben ausgestochen. Dann verklopft man Essig, Oel und Salz gut miteinander, gießt solches über das Ausgestochene, läßt letzteres eine Stunde stehen, und belegt nun hiemit die Platte, worauf das Gericht angerichtet ist, oder faßt sie damit ein. (Siehe Abbildung.) — Ebenfalls nur bei kalten Gerichten verwendbar.

Vom Ausbeinen.

1720. Ausbeinen des Indians.

Man lege den rein geputzten Indian, so lange er noch warm ist, auf die Brust, durchschneide die Haut auf dem Rücken genau in der Mitte vom Halse bis zum Bürzel herunter und bis auf das Gerippe, und löse solche dann nebst dem Fleisch so genau als möglich vom Gerippe ab, wobei man namentlich beim Auslösen des Brustbeins sehr sorgfältig verfahren muß, daß kein Loch in die Haut geschnitten wird, da das Brustbein blos mit Haut bedeckt ist. Nun beine man Flügel und Schlägel aus, indem man das Fleisch bis zum ersten Gelenk, jedoch ohne die Haut zu beschädigen, zurückdrängt, drehe sodann das Bein ab, und durchschneide die Sehnen. Wenn der Kopf am Indian bleibt, schneide man den Hals bis an den Kopf heraus, so, daß letzterer nur an der Haut hängt. Die Füße werden vor dem Ausbeinen am Knie abgehauen.

Anmerkung. Auf diese Art wird alles Geflügel ausgebeint. Beim Fasan, dem Rebhuhn und der Schnepfe schneidet man den noch schön befiederten Kopf am Halse ab, und setzt ihn vor dem Auftragen, an ein mit einer Papiermanschette versehenes Spießchen gesteckt, wieder auf.

1721. Ausbeinen des Schweinskopfes.

Der rein geputzte Schweinskopf wird auf die Hirnschale gelegt, unten zwischen den Kinnladen vom Halse nach dem Rüssel hin genau in der Mitte aufgeschnitten, und rund um sein Knochengestell behutsam, so daß es kein Loch gibt, losgelöst. Bei der Stirne, wo die Haut ganz platt auf dem Knochen liegt, muß beim Ablösen derselben mit einem feinen Messerchen nachgeholfen werden, damit kein Loch entsteht; sollte es trotzdem eines geben, so muß man solches sofort zunähen. Das an den Knochen noch befindliche Fleisch wird abgelöst und zur Farce verwendet.

Anmerkung. In gleicher Weise wird der Wildschweinskopf und der Kalbskopf ausgebeint.

1722. Ausbeinen der Kalbsbrust.

Es wird die Brust zwischen den Rippen und dem Fleisch der Länge nach durchgelöst, und mit der Hand nachgeholfen, daß dadurch eine weite Oeffnung entsteht. Nun werden die Rippen unter den Knorpeln quer überschnitten, und mit einem spitzigen Messer die Haut über den Rippen der Länge nach durchgeschnitten, worauf man die Brust auf das Ende der Rippen stellt, die Brustknorpeln rückwärtsdrückt, und die Rippen, welche sich von selbst herausschieben, vollends herauszieht.

1723. Ausbeinen des Kalbsschlägels.

Der Schlägel wird zwischen dem untern Stotzen (der sogenannten Nuß) der Länge nach aufgeschnitten, das rohe Bein bis zum ersten Gelenk ausgelöst, das Knie abgehauen, und handbreit das Fleisch vom rohen Bein rundum abgeschnitten. So hergerichtet kann er gefüllt, oder auf jede beliebige andere Art zubereitet werden.

Dressiren.

1724. Flammiren, Brühen, Ausnehmen und Dressiren des Geflügels im Allgemeinen.

Wenn man das Geflügel nicht brüht, sondern gleich warm rupft, wird der noch daran befindliche Flaum unter beständigem Drehen des Geflügels über hellem Feuer von Stroh, Spänen oder Papier, oder mit Spiritus, welchen man in einen alten Teller gießt und anzündet, von allen Seiten abgebrannt (abgesengt), doch darf die Haut dabei nicht schwarz werden. Will man das Geflügel brühen, so

wirft man solches gleich nach dem Abstechen in kaltes Wasser, nimmt es nach einiger Zeit wieder heraus, übergießt es mit kochend heißem Wasser, wendet es von allen Seiten darin um, und legt es hernach auf ein Brett, wo man mit der Hand die Federn abstreift. Bei jungem Geflügel ist hauptsächlich zu bemerken, daß man es nur in das kochende Wasser taucht und augenblicklich wieder herausnimmt, da die feine Haut sammt den Federn sich sonst ablösen würde. Die Füße hält man über Glut oder in kochendes Wasser, nimmt sie sodann in ein Tuch, und streift die Haut davon ab. Gänse und Enten werden trocken gerupft, nachher meistens gebrüht oder auch abgesengt. Tauben rupft man immer. Wildes Geflügel darf man nie brühen, weil es dadurch zu viel von seinem Wildgeschmack verlieren würde; es wird trocken gerupft und abgesengt. Wenn das Geflügel rein geputzt ist, wird es auf folgende Weise ausgenommen: Man legt es auf die Brust, spannt die Haut am Halse an, schneidet dieselbe der Länge nach über den ganzen Hals auf, löst dann Kropf und Gurgel behutsam heraus, schneidet letztere an dem Kopfe ab, und sticht die Augen aus. Nun wird am Halse mit dem Zeigefinger in den Körper gefahren und Herz und Leber abgedreht, alsdann unten am Bürzel ein kleiner Querschnitt gemacht, das Eingeweide sorgfältig herausgezogen, der genau am Ring abgeschnittene Afterdarm entfernt, das Geflügel ausgewaschen und abgetrocknet, der Magen in der Mitte gespalten und, nachdem die innere gelbe Haut abgezogen, gleichfalls ausgewaschen, die Galle sorgfältig von der Leber gelöst, und letztere nebst dem Herz gewaschen und zu dem Magen gelegt. Hernach löst man mit dem Zeigefinger das Brustfleisch auf beiden Seiten vom Brustbein, und drückt auf jeder Seite die Hälfte des in kleinere Stückchen geschnittenen Magens, Herzens und der Leber zwischen Fleisch und Brustbein. Die Flügel werden rückwärts geschränkt so wie die Füße, von denen man zuvor die Klauen abgehackt hat, die Schlägel gegen den Leib zurückgeschoben und mit einem hölzernen Spießchen befestigt, die Füße gegen den Leib mit Bindfaden

gebunden, der Kopf rückwärts unter den Flügel gezogen und an der Brust gleichfalls mit Spießchen befestigt. Dieß ist die einfachste und gewöhnlichste Art. Es wird so auch der Indian dressirt, nur steckt man bei diesem Magen, Herz und Leber nicht in die Brust, sondern zwängt solche, wenn sie nicht zur Fülle verwendet werden, unter die Flügel.

1725. Dressiren des Huhns auf andere Art.

Nachdem das Huhn wie oben hergerichtet und ausgenommen, wird es auf den Rücken gelegt, mit den beiden Zeigefingern zu der obern und untern Oeffnung hineingefahren, und mit den Daumen das Brustbein eingedrückt und dann sorgfältig von innen herausgelöst. Das Huhn wird nun ausgewaschen und abgetrocknet, die Schlägel gegen die Brust zurückgeschoben und in dieser Lage beide mit einem Spießchen befestigt, wodurch die Brust erhöht wird, alsdann der Kopf rückwärts gezogen und an dem durch die Schlägel gesteckten Spießchen in dieser Lage erhalten, die Flügel geschränkt, und während dem Schränken von der einen Seite der Magen und von der andern die Leber dazwischen gesteckt, was ganz fest halten muß. Die Füße hackt man zur Hälfte ab, und bindet sie sodann an den Bürzel an. (Siehe Abbildung.)

1726. Dressiren des Huhns auf dritte Art und der Tauben.

Ist das gerupfte und ausgenommene Huhn rein ausgewaschen, so schneidet man den Hals sammt dem Kopfe weg, und löst nach voriger Nummer das Brustbein heraus. Nun werden die Schlägel gegen die Brust zurückgeschoben, und mittelst einer Dressirnadel durch den fleischigen Theil über dem Schenkelbein ein Bindfaden gezogen, der Art, daß man auf der andern Seite an gleicher Stelle herauskommt, alsdann daumenbreit weiter unten unter dem Beine nochmals durchgestochen, auf der andern Seite gleichfalls auf derselben Stelle herausgefahren, und jetzt der Bindfaden fest angezogen und zusammengebunden, daß die Brust sich recht heraushebt. Die

Flügel werden geschränkt, und an den Füßen die Klauen abgehackt. — Ganz so dressirt man auch die Tauben.

1727. Dressiren der Gans und Ente.

Wenn Gans oder Ente nach Nr. 1724 gerupft, gebrüht und ausgenommen, wird sie ausgewaschen und abgetrocknet, dann der Hals genau an der Brust abgehauen, eben so die Flügel am ersten Gelenk, und die Füße am Knie abgeschnitten. Nun hält man das Thier fest mit der linken Hand, schiebt währenddem mit der rechten die Schenkel gegen den Leib hinauf, und durchsticht dieselben sogleich mit einem Holzspießchen, damit so Gans oder Ente schön voll daliegt. Die Füße werden noch von unten an den Bürzel angebunden. (Siehe Abbildung.)

1728. Dressiren des Auerhahns, Fasans und Rebhuhns.

Der Vogel wird gerupft, flammirt, ausgenommen, und ganz nach Nr. 1726 dressirt, doch ohne das Brustbein herauszulösen. Vor dem Auftragen setzt man ihm mittelst eines Spießchens, an das eine Papiermanschette gesteckt ist, den befiederten Kopf wieder auf. (Siehe Abbildung.)

1729. Dressiren der Schnepfe.

Nachdem die Schnepfe gerupft, flammirt und ausgenommen ist (Nr. 1726), werden die Augen ausgestochen, die Flügel geschränkt, an den Füßen die Klauen abgeschnitten, die Schenkel nach der Brust zurückgeschoben und am dicken Theil mit dem langen Schnabel durchstochen, wodurch sich zugleich die Brust erhöht, und die Füße rückwärts zusammengebogen und durcheinander geschränkt, so daß sie wie eine Gabel aussehen. (Siehe Abbildung.)

1730. Dressiren der Krammetsvögel und Lerchen.

Es werden die Köpfe und Flügel abgeschnitten, die Klauen an den Füßen etwas gestutzt, letztere einwärts geschränkt und ineinander geschoben.

1731. Dressiren der Fische.

Der Fisch wird geschuppt, man setzt nämlich ein scharfes Messer unten am Schwanze zwischen den Schuppen ein und schabt letztere rein weg, worauf der Fisch unten aufgeschnitten, ausgenommen, ausgewaschen und gekrümmt wird, so daß er einen Ring bildet. Nun wird mit einer Dressirnadel, worin Bindfaden ist, durch den Kopf und den Schwanz gestochen, und dabei der Bindfaden zusammengezogen und gebunden. (Siehe Abbildung.) Hat man keine Dressirnadel, so thut denselben Dienst ein fein zugespitztes Hölzchen. — Fische, welche gespickt werden, muß man abrasiren, d. h.: es wird mit einem scharfen Messer zuerst die Haut etwas abgelöst, solche alsdann festgehalten, das Messer gegen sich gezogen, und dadurch die Haut vollends abgelöst, worauf man sie abschneidet.

1732. Dressiren der Forelle zum Backen.

Wenn die Forelle geputzt und ausgewaschen ist, wird sie mit einem guten Messer durch den Leib genau am Grat durchgeschnitten, doch so, daß Kopf und Schwanz ganz bleiben, worauf man sie in der Art umwendet, daß ein getheilter Ring entsteht. (Siehe Abbildung.)

1733.
Vom Spicken.

Der Zweck des Spickens ist namentlich der, einer Sache ein schöneres Ansehen zu geben, und das Fleisch saftiger und wohlschmeckender zu machen. Um schön zu spicken, braucht man eine Spicknadel von Messing oder Stahl, und hübschen weißen Speck, der etwas zähe sein soll, damit er beim Durchziehen durch das Fleisch nicht zerreiße. Er wird drei Finger breit in beliebiger Länge, je nach Bedürfniß, abgeschnitten, dann mit einem scharfen, dünnen Messer durchaus zwei Messerrücken dick der Länge nach bis auf die Schwarte durch-

geschnitten, und alsdann das Messer am Ende des Specks nach der Breite so tief angesetzt, als der Einschnitt dick ist, worauf man den Speck abschneidet, so daß man ihn in gleichdicken länglichen Streifchen herunterbringt. Dieß wird so oft wiederholt, bis der Speck bis auf die Schwarte verschnitten ist, wo man denselben dann mit Salz überstreut. Auf einem zu spickenden großen Stück Fleisch, z. B. von einem Hirsch, Reh rc., werden nun mit einem Messer drei gerade Linien gezogen oder gleichsam vorgezeichnet, zwischen welchen man zwei Reihen Speck durchzieht, und auf diese Art das ganze Stück spickt. Bei jungen Hasen, Fasanen, Kalbsmilchlein u. s. w. muß der Speck feiner und schmäler geschnitten werden, auch ist eine feinere Spicknadel dazu nöthig. (Siehe Abbildung.)

Vom Räuchern und Einpökeln.

1734. Geräuchertes Fleisch. Rauchfleisch.

Das einzusalzende Fleisch muß vor Allem frisch geschlachtet und völlig ausgekühlt sein. Man reibt es von allen Seiten mit Salz und etwas Salpeter gut ein, und rechnet dabei auf fünfzig Pfund Fleisch vier Pfund Salz und vier Loth Salpeter. Nun wird der Boden des Geschirrs, worein das Fleisch kommt, mit Salz bestreut, dann das Fleisch dicht dareingelegt, so, daß inzwischen kein leerer Raum bleibt (zu welchem Zweck man die großen Stücke immer untenhin legt und mit den kleinen den leeren Raum ausfüllt), und hernach das Ganze mit Salz bestreut, mit Brettern bedeckt und gut beschwert. Nach einigen Tagen wird nachgesehen, ob das Fleisch Brühe gezogen hat: ist dieß nicht der Fall, so wird von zwei Maß Wasser und einem Pfund Salz ein Salzwasser gekocht, solches ganz erkaltet über das Fleisch gegossen, und letzteres noch mehr beschwert, denn es muß von seiner Brühe überspült sein und darf durchaus nicht

trocken liegen. Ein Schinken von zwölf bis sechzehn Pfund Schwere oder ein Brustkern braucht vier Wochen Zeit, bis er gehörig durchgesalzen ist, größere Stücke noch länger; kleine sind in zehn bis zwölf Tagen schon gut. Sollte das Fleisch länger in seiner Brühe liegen müssen, als es nothwendig ist, so muß beim Kochen das Wasser einmal abgegossen und mit frischem ersetzt werden, um dem Fleisch seine zu große Schärfe zu nehmen. Beim Einsalzen streuen Manche auch verschiedene Gewürze, wie Lorbeerblätter, Thymian, Zwiebeln, Knoblauch, Nelken, Pfeffer und Wachholderbeeren, dazwischen, was jedoch nicht sehr rathsam ist, da das Fleisch dadurch zwar einen angenehmen Geschmack erhält, die Brühe aber leicht verdirbt. Das zum Räuchern bestimmte Fleisch wird alsdann aus der Brühe genommen, mit starkem Bindfaden durchzogen, und in dem gewöhnlichen Kamin oder in einer dazu bestimmten Rauchkammer nicht zu nahe aneinander aufgehängt. Der beste Rauch ist der von Wachholderreis. Kleine Stücke dürfen nicht länger als vier bis fünf Tage im Rauch hängen, ein mittelgroßer Schinken zwei bis drei Wochen, doch muß ununterbrochen geräuchert werden, indem er sonst länger braucht. Ist er fertig, so soll er nicht mehr roh aussehen und etwas fest sein. Das zu starke Räuchern macht das Fleisch rauh, und gibt ihm einen unangenehmen Geschmack. Wenn dasselbe gut geräuchert ist, kann man es an einem trockenen Orte aufhängen oder in Holzasche stecken, und so aufbewahren.

1735. Pökelfleisch. Salzfleisch.

Hiezu wird jedes beliebige Stück, besonders aber Zungen und Schweinefleisch genommen, welch' letzteres nach Belieben abgefettet werden kann. Alles muß immer ganz rein und frisch, aber völlig erkaltet sein. Es wird wie voriges mit Salz und Salpeter, auch feingewiegten Kräutern, als Lorbeerblättern, Salbei, abgestreiftem Majoran, Thymian, Basilicum, Zitronenkraut, Zwiebeln, Knoblauch, Nelken, Pfeffer und Wachholderbeeren, von allen Seiten eingerieben, dann

in ein Geschirr dicht eingelegt, mit Salz bestreut, beschwert, und im Weitern nach voriger Nummer behandelt, doch muß man es jeden Tag umkehren. Ist es gehörig durchgesalzen, so wird es aus der Brühe genommen, in Wasser, worein man gewöhnlich ein Glas Essig gießt, abgekocht, und warm oder kalt servirt.

1736. Pökelfleisch auf andere Art.

Zu sechzig Pfund Fleisch wird fünf Pfund Salz, zwei Loth Salpeter, eine Handvoll abgestreifter Rosmarin, eben so viel Lorbeerblätter und zwei Loth gestoßene Nelken verwendet. Den Salpeter mengt man fein zerstoßen unter das Salz, und reibt damit das Fleisch ein. Letzteres wird nun in eine Stande, welche am Boden mit einem durch einen Zapfen verschließbaren Loche versehen ist, eingelegt, zwischen jede Lage etwas Gewürz und von den Kräutern eingestreut, das Fleisch mit einem passenden Deckel bedeckt, und gut beschwert. Die Brühe, welche sich hiebei am Boden sammelt, zapft man von Tag zu Tag ab, und gießt sie über das Fleisch, von welchem der Deckel heruntergenommen wurde, wobei man es wenigstens alle zwei Tage umwenden muß, so daß das Untere immer wieder nach Oben zu liegen kommt. Nach vierzehn Tagen bis drei Wochen sind die kleineren Stücke gut, allenfalls dabei befindliche Schinken aber brauchen vier Wochen. Geräuchert wird das Fleisch dann wie jedes andere Rauchfleisch.

1737. Pökel- und Rauchfleisch auf holländische Art.

Man kocht sechs Pfund Kochsalz, ein Pfund Zucker, sechs Loth Salpeter und zehn Maß Wasser auf dem Feuer auf, und stellt es zu gänzlichem Erkalten bei Seite. Unterdeß werden vierzig bis sechzig Pfund von den gröbsten Beinen befreites Rind- oder Schweinefleisch in eine reine Fleischstande so dicht wie möglich eingelegt, hier mit der kalten Brühe überschüttet, mit einem passenden Brett bedeckt und beschwert, und so vierzehn Tage liegen gelassen, doch muß es von Tag zu Tag umgewendet werden und gänzlich von

der Brühe überspült sein. Alsdann kann man es in Wasser mit einem kleinen Büschelchen gutem Heu abkochen, und warm oder kalt genießen. — Soll es geräuchert werden, so ist das Beste, es mit Wachholderholz zu räuchern. Man gebe dann nur Acht, daß es in nicht zu warmen Rauch kommt, weil es dadurch seinen Saft verliert und hart wird. Zu warm ist der Rauch, wenn das Fett an dem Fleische zu schmelzen beginnt, und muß man es in diesem Fall höher hängen, wodurch dann der Rauch etwas kälter an dasselbe kommt.

1738. Einpökeln der Gänse.

Nachdem solche geputzt, ausgenommen, ausgewaschen und abgetrocknet sind, werden die Füße bis an das Knie abgehackt, die Schlägel und hernach die kurz abgehauenen Flügel, an welchen man vorn etwas von der Brust läßt, heruntergeschnitten, und nun noch die Brust in der Mitte gespalten. Sämmtliche Stücke reibt man alsdann mit Salz und Salpeter (auf vier Gänse ein Pfund Salz und anderthalb Loth Salpeter gerechnet), etwas wenigem zerriebenen Knoblauch und Thymian oder in dessen Ermangelung mit Majoran ein, und legt solche in eine kleine Stande oder einen steinernen, auch irdenen Hafen dicht nebeneinander, wo man das Ganze beschwert und so acht bis zwölf Tage pökelt. Nach dieser Zeit wird Stück für Stück herausgenommen, in Kleie umgewendet, in Papier eingewickelt, und dann in leichten Rauch gehängt. Sie brauchen zum Räuchern zehn bis zwölf Tage, nach welcher Zeit man sie an einen luftigen Ort hängt. Bei Gebrauch wird das Papier abgenommen, die Stücke abgewaschen, in leicht gesalzenem Wasser weichgekocht, und mit Meerrettig zu Tisch gegeben. Die Brüste werden auch öfters roh aufgeschnitten, oder gekocht kalt servirt. Sind die Gänse schon etwas alt gewesen, so kocht man die Stücke gewöhnlich in dürren Erbsen, Linsen oder Bohnen weich und ißt sie damit, wo sie auch sehr gut schmecken.

Vom Transchiren.

Vorbemerkung. Der Zweck des Transchirens besteht hauptsächlich darin, den verschiedenartigen gekochten, gedämpften oder gebratenen Fleischarten durch richtiges Zerlegen ein schönes, gefälliges Ansehen zu geben; denn nichts ist unappetitlicher, als zerfetztes Fleisch, Geflügel u. s. w., selbst wenn solches noch so schön und gut zubereitet wäre. Vor Allem gehören zum Transchiren einige theils dünne, theils starke, aber recht scharfe Transchirmesser, so wie eine starke, zweizinkige Transchirgabel.

1739. Rindfleisch.

Ein schönes Stück Rindfleisch (Tafelstück) wird, nachdem es aus der Fleischbrühe genommen ist, über den Faden (überzwerch) in schöne, fingerdicke Scheiben geschnitten, diese, wenn das ganze Stück so beendet, wieder zusammengestoßen, mit ein wenig Fleischbrühe überschüttet, auf eine Platte gesetzt, so, daß das Fett oben zu stehen kommt, und dann servirt.

1740. Rinder- oder englischer Braten.

Hievon werden fingerdicke Stückchen, an deren jedem etwas Fett sein soll, geschnitten, diese schön auf die Schüssel gesetzt, mit dem eigenen Safte begossen, und servirt.

1741. Lendenbraten.

Schneidet man über den Faden in fingerdicke Scheiben, ordnet ihn dann in seiner natürlichen Lage oder im Kranz auf eine Platte, begießt denselben mit seinem eigenen Saft, und servirt ihn.

1742. Kalbsbrust.

Die Brustknorpeln werden abgeschnitten, und in gehörige Stücke getheilt (wobei man aber mit dem Messer nur leicht drücken darf, damit die Fülle nicht herauskommt), dann

schneidet man die Rippen Stück für Stück nach ihrer natürlichen Eintheilung mit der gehörigen Fülle ab.

1743. Kalbsnierenbraten.

Der Rückgrat vom Nierenbraten muß schon roh durchgehackt sein. Man schneidet zuerst die Niere heraus und theilt sie in schöne Scheiben, dann löst man das lappige Stück Fleisch ab und schneidet es in kleinere Stücke, so wie die Rippen nach ihrer Eintheilung. Wenn die Reihe an die großen Rippen kommt, theilt man solche. Beim Auflegen wird zu jeder Schnitte Braten ein Stück Niere gelegt.

1744. Kalbs=, Hirsch= und Hammelschlägel.

Die Gabel wird am Kniegelenk eingestochen, und das Fleisch quer über den Faden vom Rohrknochen abgelöst. Die Schnitten macht man drei Finger breit und zwei Messerrücken dick.

1745. Schinken.

Man schneidet am Ende desselben das Schwarze länglichrund weg, und dann handgroße, dünne Blätter, so, daß an jedem etwas Fett bleibt. Es kann auch der ganze Schinken der Länge nach in zwei bis drei Stücke durchschnitten werden, und ein jedes dieser Stücke über den Faden in feine Blätter.

1746. Kalbskopf.

Zuerst werden die Ohren abgeschnitten, dann die Haut mit dem Fleisch an den Backen, und zuletzt die übrige Haut. Nun schneidet man alle Haut und das Fleisch in dreifingerlange und eben so breite Streifen, die Zunge in kleine Stücke, setzt das Ganze im Kranz in die Platte, und legt in die Mitte das Hirn, welches gewöhnlich in der Küche, nachdem das Andere transchirt ist, durch einen Stich in die Hirnschale herausgelöst wird.

1747. Farcirter Wildschweinskopf.

Wird selten ganz transchirt, weil er meistentheils sehr

groß ist. Man fängt am Halse an, und schneidet halbmond-artige Schnitten in beliebiger Größe.

1748. Hirschziemer.

Das Fleisch wird von dem Rückenbein abgelöst und quer über das Gespickte in schöne Scheiben geschnitten, diese wieder zusammengestoßen und angerichtet.

1749. Rehziemer.

Ueber den Rückgrat macht man auf beiden Seiten einen langen Schnitt, und auf jeder Seite drei Querschnitte, doch so, daß die dadurch entstehenden Stücke gleiche Länge haben. Das Fleisch löst man nun stückweis heraus, und schneidet davon der Länge nach in zweimesserrückendicken Schnitzen herunter.

1750. Hase.

Man löst die Schenkel ab, und zertheilt sie in kleinere Stücke. Das Uebrige transchirt man gleich dem Rehziemer. Will man den Hasen ganz auf der Tafel erscheinen lassen, so schiebt man die Stücke in ihre natürliche Lage zusammen.

1751. Spanferkel.

Damit, was das Beste am Spanferkel ist, die Haut rösch bleibt, muß das Transchiren schnell geschehen. Schon in der Küche wird ein tiefer Schnitt in das Genick gemacht (s. Nr. 1022); bei diesem Einschnitt beginnt das Transchiren, indem man den Kopf abschneidet, und diesen in der Mitte spaltet, nachdem man zuvor so viel Haut, als man mit dem Messer erreichen kann, weggeschnitten hat. Das Hirn wird mit Salz und Pfeffer bestreut, und mit den übrigen Kopf-theilen besonders herumgereicht. Das Ferkel schneidet man dann der Länge nach auseinander, löst die Vorder- und Hinterschenkel ab, zerlegt jeden bei dem Gelenk in zwei Theile, und schneidet von den übrigen beiden Seiten lauter zweifingerbreite Stücke. Die Stücke müssen in der Schüssel so liegen, daß die Haut oben ist.

1752. Indian.

Zuerst schneidet man den Kopf ab, alsdann werden die Schenkel losgelöst, indem man das Messer zwischen dem Schenkel und dem Körper einsetzt, und dasselbe mit der Schneide etwas nach außen hindreht, wodurch ersterer leicht aus seinem Gelenk gehoben wird. Er wird nun im zweiten Gelenk noch einmal durchschnitten, eben so durchschneidet man die beiden Flügel in ihrem Gelenk und theilt sie noch. Das Brustfleisch wird sodann der Länge nach von dem Gerippe abgelöst und in schöne Stückchen zerlegt, der Rücken mit einem starken Messer gleichfalls in schöne Stückchen gehauen, und Alles auf der Platte in gehöriger Ordnung aufgesetzt, die weißen Bruststückchen möglichst obenauf.

1753. Gefüllter Indian. Gefüllte Gans.

Hier schneidet man zuerst den Kropf heraus, und transchirt im Uebrigen nach voriger Nummer. Beim Ordnen der Stückchen auf die Platte legt man zu jedem ein Stückchen Fülle und einen Theil von der Kropfhaut.

1754. Fasan.

Wird wie der Indian transchirt, nur schneidet man dünnere Stückchen daraus.

1755. Gans. Ente.

Schenkel und Flügel werden abgeschnitten und getheilt, und von der Brust halbfingerdicke und fingerlange schiefe Stücke, die sogenannten Pfaffenschnitze, geschnitten. Das übrige Verfahren ist wie beim Indian (Nr. 1752).

1756. Kapaun.

Die Gabel wird an der Brust angesetzt, der Hals abgeschnitten, dann die Schlägel abgelöst und im Gelenk wieder in zwei Theile getheilt. Hernach durchschneidet man beide Flügel am Gelenk, etwas von der Brust daran lassend, löst das Brustbeinchen in der Nähe des Halses ab, theilt

die Brust in dünne Schnitten, schneidet den großen Brustknochen rechts und links von den Rippen weg, und macht aus dem Rücken drei Stücke.

1757. Huhn. Rebhuhn.

Es werden gewöhnlich sechs Stücke gemacht: zuerst die Schlägel losgelöst und die Flügel durch das Brustgelenk abgeschnitten, doch so, daß noch etwas von der Brust daran bleibt, und die Brust dann der Länge nach vom Rücken getrennt und quer durchschnitten.

1758. Huhn, Rebhuhn, auf andere Art.

Die Schlägel werden abgeschnitten, der Rücken sammt dem Bürzel von der Brust gelöst, und diese in zwei Theile getheilt, so, daß an jedem Flügel die halbe Brust hängt.

1759. Ganz junge Hühner. Tauben.

Werden erst der Länge nach über die Brust hin zertheilt, dann jeder Theil nochmals in der Mitte quer durchschnitten, so, daß die Brust am Flügel bleibt, wodurch man vier Theile erhält.

1760. Schnepfe.

Nachdem der Kopf abgeschnitten, wird die Schnepfe der Länge nach gespalten, die Schenkel losgelöst, die Brust vom Rücken getrennt und der Länge nach durchschnitten. Die Stückchen kommen hübsch auf die Schüssel zu liegen, obenauf in die Mitte der Kopf, und das Ganze wird mit dem Schnepfenbrod garnirt. — Kleinere Vögel spaltet man nur einfach der Länge nach.

1761. Lerchen, Krammetsvögel, Wachteln.

Werden ganz servirt.

Anmerkung. Alle hier angegebenen Gegenstände werden, bevor sie zu Tisch kommen, mit zwei bis drei Eßlöffel von ihrem eigenen Safte begossen.

Anhang.

1762. Verzuckerte Johannisbeeren.

Zu einem Pfund schönen, reifen Johannisbeeren wird ungefähr ein Viertelpfund trockener Zucker gestoßen und durch ein feines Sieb gesiebt, dann eben so viel gestoßener Zucker mit einem Gläschen Wasser gekocht, bis er anfängt dicklich zu werden und etwas klebt wenn man davon zwischen die Finger nimmt, worauf er bei Seite gestellt wird, bis er halb erkaltet ist. Nun nimmt man mit den Fingern die Johannisträubchen an den Stielen, tunkt jedes in den gekochten Zucker, läßt sie gut ablaufen, und legt sie so lange auf ein Sieb, bis sie gänzlich abgelaufen doch noch feucht sind, alsdann nimmt man wieder jedes am Stiel, bestreut es dicht mit dem gesiebten Zucker, und ordnet sie auf mit Johannisbeerlaub belegte Teller.

Anmerkung. Auf diese Art können Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren u. s. w. verzuckert werden. Bei Erd- und Himbeeren muß man, wenn keine Stiele daran sind, beim Ueberzuckern einen Draht oder ein spitziges Hölzchen hineinstecken, welches später dann wieder entfernt wird.

1763. Glasirte Kastanien.

Ein Pfund Zucker wird geläutert und zum Bruch (Nr. 1694) gekocht, unterdeß schöne Kastanien gebraten, geschält, an Hölzchen gesteckt, im Zucker umgewendet, und so lange im Kreise gedreht, bis der Zucker sich glasirt hat und trocken ist, worauf sie in ein Zuckersieb gelegt, und später in Papier eingewickelt aufbewahrt werden.

1764. Geröstete oder gebratene Kastanien.

In jede Kastanie wird mit einem Messer ein kleiner Einschnitt gemacht, hernach alle in einer eisernen Pfanne mit einer Handvoll Salz langsam eine halbe Stunde geröstet. Ist eine zur Probe herausgenommene Kastanie dann so weich, daß sie beim Zerdrücken nicht gänzlich zerfällt, so

nimmt man alle heraus, schüttet sie auf ein Tuch, und wischt sie in demselben ab. Sie werden nun in eine bauschige, auf eine Schüssel gelegte Serviette gegeben, letztere darüber geschlagen, daß die Kastanien nicht erkalten, und solche mit frischer Butter zu Tisch gebracht. — Die Kastanien kann man eben so gut im Ofen braten. Sie werden dann nach dem Einschneiden in ein aufgeschlagenes Blech oder eine irdene Platte, worauf eine Handvoll Salz ist, gethan und eine Stunde in den Ofen gestellt. — Die Einschnitte in die Frucht dürfen nie unterlassen werden, weil sie im andern Fall zerplatzte, sobald sie heiß würde.

1765. Weiße Zeltchen.

Ein Viertelpfund feingestoßener und ganz fein gesiebter Zucker wird mit dem Saft einer Zitrone und so viel Wasser angerührt, daß er einem ganz dicken Mus gleicht, welches man in ein kleines Pfännchen nimmt und so lange an einen heißen Ort oder auf's Feuer stellt, bis es heiß ist. Nun reibt man ein Blech mit feinem Oel oder Wachs ab, und läßt von der Masse kleine Tropfen auf das Blech fallen, diese stellt man über Nacht zum Trocknen, und nimmt die Zeltchen alsdann ab.

1766. Rothe Zeltchen.

Werden wie vorige bereitet, nur kommt der Saft von blos einer halben Zitrone und statt Wasser so viel Erbselsaft (Nr. 1591) dazu.

1767. Zitronenzeltchen.

Ein Eßlöffel Tragant wird in so viel Zitronensaft gelegt, daß er gerade darin weichen kann, und so einen Tag stehen gelassen. Nun reibt man vier schöne Zitronen an einem Pfund vom schönsten Zucker ab, stößt diesen so fein wie möglich, und mengt ihn mit einem großen Eßlöffel präparirtem Weinstein untereinander. Hievon nimmt man dann, bis die Masse verbraucht ist, je zwei Löffel voll in den Mörser, thut so viel von dem Tragant dazu, daß es ein festes

Teiglein gibt, und stößt dieses eine gute Viertelstunde. Hernach werden kleine Stückchen davon genommen und zu Würstchen gewargelt, solche zu kleinen Stückchen geschnitten, und deren jedes auf der Hand wieder zu einem Kügelchen gerundet, welche man mit ausgestochenen hölzernen Mödelchen zu Zeltchen in der Größe eines Groschens drückt, und auf ein Brettchen zum Trocknen legt.

1768. Bonbons oder Feuersteine.

Ein Pfund Zucker wird mit einem Schoppen Wasser und einem Eßlöffel Essig zum Feuer gethan, und hier so lange gekocht, daß, wenn man ein Hölzchen dareintaucht und damit dann in kaltes Wasser fährt, der Zucker abgestreift werden kann, auch derselbe, wenn man ihn verbeißt, sogleich verspringt. Der Zucker muß mit einem Pinsel oder Schwämmchen, das fortwährend in kaltes Wasser getaucht wird, immer an der Pfanne herum abgewischt werden. Nun mengt man einige Tropfen Zitronen= oder Bergamotöl darunter, gießt die Masse zweimesserrückendick auf ein mit feinem Oel abgeriebenes Blech, und drückt, wenn solche halb erkaltet, mit einem dicken Messerrücken kleine Vierecke ein. Nach gänzlichem Erkalten werden die Stückchen abgebrochen, und jedes einzeln in Papier eingewickelt.

1769. Chocoladetäfelchen.

Drei Pfund Kakao wird leicht wie Kaffee gebrannt, damit man die Haut ablösen kann, letztere dann entfernt, der Kakao fein in einem eisernen Mörser gestoßen, und auf ein Kohlenfeuer gestellt. Ist er hier unter beständigem Stoßen warm geworden, so nimmt man ihn, jedoch unter immerwährendem Stoßen, fort, bis er kalt werden will, wo man denselben wieder zur Wärme bringt, und auf diese Art fortstößt, bis er so fein wie Mehl ist, was längere Zeit erfordert. Nachdem der Kakao ganz fein und flüssig, gibt man drei Pfund feingestoßenen Zucker, ein Loth Vanille, anderthalb Loth Zimmt und anderthalb Loth Nelken (Alles fein gestoßen) darein, mengt das Ganze gut untereinander, und

bringt von der Masse immer zwei Loth in jedes der dazu bestimmten Förmchen. Diese klopft man auf dem Tisch auf, damit die Masse gleich zu stehen kommt, läßt letztere erkalten, schlägt die Täfelchen dann aus den Formen, und wickelt sie in Papier ein.

1770. Guter Hausessig von Wein.

Man verwendet dazu geringen oder abgängigen Wein, doch muß er hell sein. Er wird in eine große steinerne Flasche oder ein sonstiges dazu bestimmtes Gefäß eingefüllt, eine reine Essigmutter dazugegeben, das Gefäß gut zugemacht und an einen temperirt warmen Ort gestellt. Nach vier bis sechs Wochen kann der Essig schon gut sein. Es wird dann gewöhnlich so viel auf einmal herausgenommen, um für einige Zeit genug zu haben, und dieß durch das gleiche Quantum Wein ersetzt, weil die Flasche immer gefüllt sein muß.

Anmerkung: Der Essig muß jährlich zweimal ausgeleert werden, einmal namentlich am Charfreitag, wo man dann die Flasche ausschwenkt, und die Essigmutter in reinem Wasser abwäscht. Letztere bringt man hernach wieder in die Flasche, gießt den Essig dazu, und stellt ihn zugebunden wieder an seinen Ort. Wenn man dieses Umleeren unterließe, so würde die Mutter absterben, und der Essig zu Grunde gehen. — Die Essigmutter bekommt man bei Essigsiedern oder bei Haushaltungen, wo reiner Essig gehalten wird.

1771. Guter Hausessig von Most.

Wird gleich dem Weinessig bereitet, nur nimmt man Most dazu. Die Essigmutter darf hiebei nicht alt sein.

1772. Estragonessig. Kräuteressig.

Eine große Handvoll frisch gepflückte, von den Stielen abgestreifte Estragonblätter, zwei Loth Pfefferkörner und acht bis zehn Stück Nelken werden in eine große Flasche oder einen steinernen Topf gegeben, sechs Maß guter Weinessig daraufgegossen, das Gefäß mit Papier und Bindfaden gut umbunden, und vier Wochen lang an einen warmen Ort

gestellt. Nach Verlauf dieser Zeit wird der Essig abgeseiht, in kleine Flaschen eingefüllt, und gut verpfropft an einem kühlen Ort aufbewahrt.

1773. Himbeeressig auf gewöhnliche Art.

Recht reife Himbeeren werden in ein irdenes Geschirr genommen und zwei Tage in den Keller gestellt, hernach durch ein leinenes Tuch oder in einer Presse durchgepreßt, und das Durchgepreßte sofort vierundzwanzig Stunden an einen kalten Ort gestellt, um sich zu setzen. Nun schüttet man es bis auf den Satz ab, und mengt das Abgegossene unter guten Weinessig, auf je eine Maß Essig einen Schoppen Saft. Der Himbeeressig wird dann in Flaschen gefüllt, verpfropft und zum Gebrauch aufbewahrt. — Soll für das ganze Jahr genugsam hievon vorhanden sein, so wird der gemischte Essig in einer großen messingenen Pfanne eine Viertelstunde lang gekocht, und dann erkaltet in die Flaschen gefüllt. Er darf jedoch nicht in der Pfanne erkalten, auch darf hiezu kein Kastrol oder eisernes Geschirr in Anwendung kommen, weil sonst die Farbe des Essigs schillern würde.

1774. Guter Senf.

Sechs Maß guter Weinessig wird auf's Feuer gethan. Nun werden acht bis zwölf große Zwiebeln, besser Schalotten, fein gehackt, ein halb Pfund Sardellen ausgewaschen und ausgegrätet, und mit einem halb Pfund Kapern recht fein gehackt, dieß Alles in den Essig gegeben und eine Viertelstunde damit gekocht. Unterdeß gibt man in eine große Schüssel drei Pfund grünes und drei Pfund braunes Senfmehl, treibt den Essig durch ein Haarsieb, rührt ihn langsam an das Senfmehl und dann noch ein Viertelpfund feines Salatöl gut darunter, und füllt hernach den Senf in die bestimmten Senftöpfe ein.

1775. Französischer Senf.

Vier Loth ausgewaschene und ausgegrätete Sardellen, um drei Kreuzer Kapern und nach Belieben auch etwas

Knoblauch und Zwiebel werden fein breiartig gehackt, dann vier Loth französisches Senfmehl mit etwas siedendem Wein angebrüht, so, daß man es kaum rühren kann, das Gehackte, sechs Eßlöffel feines Salatöl und so viel Kräuteressig dazugegeben bis der Senf die rechte Dicke hat, und dieser nun stark gerührt und in Senftöpfe eingefüllt.

1776. Gewöhnlicher süßer Senf.

Man nimmt drei Maß Trauben- oder Birnensaft (Most) in einen Tiegel und läßt den dritten Theil davon einsieden, dann mischt man zur Hälfte grünes und zur Hälfte braunes Senfmehl gut untereinander, schüttet nach und nach den siedenden Saft darauf bis es, da der Senf immer wieder anzieht, einem ganz dünnen Mus gleicht, rührt das Ganze fein ab damit keine Klümpchen bleiben, läßt es über Nacht in der Schüssel stehen, rührt es nun nochmals durch, und füllt den Senf in die bestimmten Töpfe ein.

1777. Gewöhnlicher Senf auf andere Art.

Anderthalb Maß Wein, eben so viel Weinessig, ein Stück Zucker, ein Stückchen Zimmt und ein paar Zwiebeln wird zusammen so lange gekocht, bis es nur noch eine Maß ist, mit diesem das wie oben hergerichtete Senfmehl angerührt, und der Senf nach voriger Nummer beendet.

1778. Gebackene Petersilie.

Hiemit kann man alle gebackenen Fleischgattungen oder Fische, welche ohne Sauce servirt werden, garniren. Die von den gröbsten Stielen abgezupfte Petersilie wird rein gewaschen und, nachdem sie gut abgelaufen und abgetrocknet ist, in dem Augenblick, wo man das letzte zum Backen bestimmte Stück herausnimmt, in das nämliche heiße Schmalz gelegt, wobei letzteres sehr stark aufzischen wird. Hat es sich wieder gelegt, so wird die Petersilie augenblicklich wieder herausgenommen, da sie sonst schwarz würde. Sie muß

rösch sein, aber dennoch schön grün bleiben, und wird zuletzt mit Salz besprengt.

1779. Spinattopfen.

Einige Handvoll frischer, fetter, grüner Spinat wird gewaschen, nach Ablaufen einigemal überwiegt, und im Mörser fein gestoßen. Nun preßt man das Gestoßene, wobei sich viel Saft befinden wird, durch ein starkes Tuch gut aus, und stellt diesen Saft auf einem Zinnteller oder in einem kleinen Kastrol an einen warmen Ort oder auf einen Topf mit kochendem Wasser, bis der Spinat zusammengeronnen ist und das Wasser sich von ihm scheidet. Letzteres läßt man alsdann, nachdem der Saft in ein Sieb oder ein nasses Tuch gegossen, davon ablaufen, und verwendet es nach Belieben.

1780. Champignonsaft.

Die Champignons werden sauber gewaschen und im Mörser verstoßen, dann in einen steinernen Hafen gebracht, und einige Tage in den Keller gestellt bis sie anfangen zu gähren. Nun werden sie durch ein Tuch fest ausgepreßt, der Saft in einer kleinen Pfanne zur gewöhnlichen Saftdicke eingekocht, hernach in Flaschen eingefüllt, fest zugepfropft, und zum Gebrauch aufgehoben. — Ein oder zwei Eßlöffel voll hievon an Saucen oder Eingemachtes gegeben, bewirkt einen sehr guten Geschmack.

1781. Honig von Aepfelschalen.

Aepfelschalen und alle Abfälle von den Aepfeln, als Kernhaus sammt den Kernen, Butzen u. s. w., werden in einem irdenen Kochgeschirr mit Wasser tüchtig ausgekocht, alsdann das Ganze durch ein Tuch ausgepreßt, und der dadurch erhaltene Saft so lange gekocht, bis er Honig ist. — Auf diese Art kann man guten Honig fast ganz umsonst sich verschaffen, namentlich im Winter, wo die Bereitung im Ofen geschehen kann.

1782. Kräuterpulver.

Man nimmt, nach Belieben, Thymian, sogenanntes

Kuttelkraut, Basilikum, Estragon, Majoran, Zitronenkraut, Petersilie, Ysop, das sogenannte Bohnenkraut, Salbei, feine Sellerie- und Lorbeerblätter, von jedem gleichviel, gibt diese Kräuter in einen abgekühlten Ofen oder an einen warmen, schattigen Ort, und trocknet sie so lange, bis die Stengel leicht zerbrechen wenn man sie biegt, und man die Blätter zwischen den Fingern zu Pulver reiben kann. Alsdann werden sie verrieben oder im Mörser gestoßen, durchgesiebt, in Gläser eingefüllt, und diese gut verpfropft zum Gebrauch aufbewahrt. — Verwendet man gewöhnlich bei saurem Ragout, namentlich Wildpret.

1783. Kartoffelmehl.

Vierundzwanzig bis dreißig Stück gewaschene und geschälte Kartoffeln werden auf dem Reibeisen gerieben, in eine große Schüssel gethan, vieles kaltes Wasser darübergegossen, und das Ganze mit einem reinen Kochlöffel durchgerührt. Sodann breitet man ein Tuch über eine zweite Schüssel, schüttet die Kartoffeln sammt dem Wasser darein, nimmt das Tuch an beiden Enden, und windet es mit einer zweiten Person fest aus, worauf man die Kartoffeln wieder in die Schüssel bringt, noch etwas Wasser darangießt, hernach auf gleiche Weise durchwindet, und das Durchgepreßte neuerdings zu dem Wasser gibt. Nach zwei Stunden wird sich das Mehl als Satz am Boden gesetzt haben. Das Wasser wird jetzt abgegossen und wieder frisches darübergeschüttet, nachdem das Mehl sich wieder gesetzt hat neuerdings abgegossen, und so fortgefahren, bis das Wasser klar ist. Beim letzten Abgießen bringt man das Kartoffelmehl auf eine reine, breite, flache Schüssel, stellt es zum Trocknen an einen warmen Ort, und wühlt es während dem Trocknen öfters auf. Ist es durchaus trocken, so wird es in Papier eingewickelt und zum Gebrauch aufbewahrt.

1784. Einbeizung.

Das zum Einbeizen bestimmte Fleisch wird mit etwas Salz

eingerieben, kleine Stücke in ein steinernes oder irdenes Geschirr gelegt, große in eine Stande. Dann werden zu ungefähr sechs Pfund einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln, etliche verschnittene gelbe Rüben, eine Selleriewurzel, mehrere Lorbeerblätter, einige fein abgeschälte Zitronenschalen, sechs bis acht Gewürznelken, eben so viel Pfefferkörner, ein Sträußchen Estragon und nach Belieben eine zerdrückte Knoblauchzehe darübergegeben, und das Ganze mit gutem Weinessig der Art übergossen, daß solcher bis an die Oberfläche des Fleisches geht. Nun deckt man ein Brettchen darüber, beschwert dieß, damit das Fleisch niedergedrückt wird, und wendet letzteres jeden Tag um.

1785. Trockene Beize.

Eine Handvoll abgestreifte Petersilie, ein Sträußchen Thymian, eine zerdrückte Knoblauchzehe, eine verschnittene Zwiebel, eine Messerspitze Nelken und eben so viel (am besten weißer) Pfeffer wird in einer Schüssel untereinander gemengt, das zum Beizen bestimmte Fleisch, Leber oder Geflügel auf die Hälfte dieser Kräuter gelegt, die andere Hälfte darübergegeben, und das Ganze dann mit einem Deckel bedeckt.

1786. Fettaufsatz.

Der Fettaufsatz wird in länglicher oder runder Form gemacht, je nachdem er eine Speise zu tragen hat; im erstern Falle kann man einen hohen, länglichen Schachteldeckel dazu verwenden, im letztern Fall wird eigens ein Laib Brod dazu gebacken und dieser als Grundlage bestimmt. Nun werden drei Pfund Butter und eben so viel schön weißes Schweinefett nebst dem Saft einer halben Zitrone leicht gerührt, damit der bestimmte Deckel oder Brodlaib sowohl von der Seite als oben überstrichen, und der Aufsatz, sobald das ganze Fett angebracht ist, im Keller oder an einem andern kühlen Ort fertig gemacht. Nachdem das Fett etwas fest geworden, wird es mit einem eigens dazu geschnitzten hölzernen Schäufelchen glattgestrichen, und der ganze Aufsatz nach eigenem Geschmack mit Blumen und Laubwerk in Kränzen

oder Bouquets von der Seite verziert, was dadurch geschieht, daß man die Stiele der Blumen in das Fett einschiebt, wobei sehr gut ist, wenn man vorher mit dem Messer eine Ritze und dadurch eine Zeichnung vormacht. Alsdann wird eine rohe rothe Rübe auf dem Reibeisen gerieben, durch ein Tuch gepreßt, und so viel Saft in ein halbes Pfund halb schaumig abgerührte Butter gerührt, bis solche schön rosenroth aussieht, hernach sechs Loth Chocolade, am besten ohne Zucker, also Kakaomasse, in einer Schüssel auf heißer Herdplatte oder im Ofen weich gemacht, mit einem Kochlöffel zerdrückt, gleichfalls unter ein halbes Pfund halb schaumig gerührte Butter gemengt, und letztere noch so lange gerührt, bis sie wieder fest und leicht geworden. Diese Butter wird nun sogleich in eine Butter- oder Backspritze, welche mit einem Röhrchen und vorn mit einem Stern versehen ist, eingefüllt, und daraus Streifschen gespritzt, welche, wenn das Nämliche auch mit der rothen Butter geschehen, nach der Abbildung als Garnirung oben um den Rand des Aufsatzes geordnet werden. Zuletzt schneidet man ein Papier etwas kleiner als der obere Raum des Aufsatzes ist, legt es über letzteren, und überstreut solches mit kleingehackter Sulz. Der Aufsatz wird nun mit zwei Fischschaufeln auf eine mit einer Serviette bauschig belegte Platte gestellt, das bestimmte Gericht daraufgegeben, und das Ganze zu Tisch gebracht. (Siehe Abbildung bei Wildschweinskopf Taf. V. Fig. 29.)

1787. Fettaufsatz auf einfachere Art.

Der Aufsatz wird wie voriger mit dem Fett gehörig geformt, und etwas glattgestrichen. Alsdann belegt man das Fett dicht mit schöner Gartenkresse oder in deren Ermangelung mit abgezupfter feiner Petersilie, so, daß das Ganze einem grünen Berg ähnlich sieht, doch soll das weiße Fett dazwischen gesehen werden. Diese Arbeit muß geschehen ehe das Fett fest wird, damit das Grüne sich leichter anklebe, indem es sonst immer wieder herunterfallen würde. Der Aufsatz wird nun gleich dem vorigen mit einem Papier

belegt, mit Sulz bestreut, und solcher, nachdem das Gericht daraufgelegt, auch eben so servirt. (Siehe Abbildung bei verziertem Schinken Taf. V. Fig. 30.)

1788. Wildschwein für den ganzen Sommer einzukochen.

Das ganz frische Wildschwein wird in nicht zu große Stücke verhauen, von den stärksten Beinen befreit, dann mit Wasser, Wein und Essig, jedes zu gleichen Theilen, in einem großen Kessel zum Feuer gethan, und achtzehn bis vierundzwanzig verhauene Kalbsfüße und das nöthige Salz dazugegeben. Wenn es zu kochen anfängt, schäumt man es gut ab, gibt alsdann zwölf Stück Gewürznelken, ein halb Loth Muskatblüte, eine Handvoll zerdrückte Wachholderbeeren, zwölf Lorbeerblätter, einen Selleriekopf, eine verschnittene gelbe Rübe und drei verschnittene Zwiebeln darein, und läßt das Wildpret so lange kochen, bis es halb weich geworden, was daran zu erkennen ist, wenn es beim Hineinschneiden nicht mehr blutigröthlich aussieht; zu weich darf es jedoch nicht werden. Das Wildpret wird nun herausgelegt, und noch einmal von den gröbern Knochen befreit. Ist Alles auf diese Art hergerichtet, so werden in eine eichene Einmachstande, welche man in den Keller an ihren bestimmten Platz stellt, etwas Wachholderbeeren geworfen, die erkalteten Fleischstücke dareingelegt, auf die Stande ein reiner Korb oder Seiher gestellt, und darüber ein grobes leinenes Tuch gebreitet, worein man nun den halb erkalteten Absud schüttet, so daß er auf das Fleisch abläuft; er muß zuletzt über dasselbe hergehen, wo man sodann den Korb mit dem Tuche abnimmt. Den andern Tag wird das Wildpret noch mit zerlassenem Rindsnierenfett zwei Finger breit übergossen, welches man, so oft das Wildpret herausgenommen wird, abnimmt, zerläßt, und letzteres wieder damit zugießt. Auf diese Art hat man den ganzen Sommer das schmackhafteste Wildfleisch. — Die zurückgebliebenen Kalbsfüße können sauer eingemacht oder als Fußsalat verwendet werden.

1789. Stockfisch zu wässern.

Die Stockfische werden in ein ihrer Länge angemessenes hölzernes Geschirr gelegt, mit kaltem Wasser überschüttet, und zehn Minuten darin liegen gelassen, dann herausgenommen und aufrecht auf die Schweife gestellt, wo sie vierundzwanzig Stunden trocknen müssen. Nun werden sie mit einem Hammer geklopft oder, so man sie im Quantum weichen will, besser auf einer Hanfreibe so lange gerieben, bis man sie leicht biegen kann, sodann in leichte, nicht zu kalte Lauge gelegt, und vierundzwanzig Stunden darin liegen gelassen, worauf man sie herausnimmt und etwas ablaufen läßt. Hernach schneidet man sie auf einem Brett mit einem guten Messer der Länge nach mitten durch, zieht von jeder Hälfte die Haut ab, nimmt den gröbsten Grat und die Blase hinweg, legt sie hierauf wieder vierundzwanzig Stunden in eine nicht zu kalte schärfere Lauge, und, aus dieser herausgenommen, eben so lange nochmals in eine frische Lauge. Sind sie auf diese Art drei Tage geweicht, so grätet man sie am vierten Tag mit einem guten Messer noch besser aus, und bringt sie noch einmal zwölf Stunden in eine frische, leichte Lauge, worauf sie gebraucht werden können. Starke, größere oder ältere Stockfische brauchen gewöhnlich zwei Tage länger bis sie weich sind. — Zu langes Weichen ist schädlich, indem sie dadurch kraftlos und rauh werden, und den ganzen Stockfischgeschmack verlieren. Bei dem Einkaufe sehe man hauptsächlich darauf, weiße zu bekommen; doch sind die etwas röthlichen auch gut, namentlich wenn bei dem Weichen die Lauge öfters gewechselt und nie zu kalt darangegossen wird. Letztere sollte wo möglich aus Buchen- oder wenigstens Tannenasche bereitet sein, damit sie schön weiß ist.

1790. Auflösen der Hausenblase.

Drei Loth Hausenblase wird gewaschen, und mit zwei Schoppen frischem Wasser auf's Feuer gesetzt. Bei begin-

nendem Kochen stellt man sie so, daß sie beständig, aber nur von der Seite und langsam, kocht, und nimmt währenddem den Schaum mit einem silbernen Löffel ab. Nachdem sie sich aufgelöst hat und auf einen halben Schoppen eingekocht und klar ist, wird sie durch eine nasse Serviette in ein Porzellangeschirr durchgegossen. — Sollte immer den Tag vor dem Gebrauch oder doch wenigstens über Nacht in frisches Wasser eingeweicht werden.

1791. Auflösen und Klären der Gélatine.

Vier Loth gewaschene Gélatine wird in ein Kastrol oder eine messingene Pfanne gelegt, eine halbe Maß Wasser daraufgegossen, auf schwachem Feuer langsam aufgelöst, was ungefähr eine halbe Stunde Zeit erfordert, und sodann bei Seite gestellt. Nun werden vier Eiweiß mit einem halben Schoppen Wasser zu leichtem Schaum geschlagen, dieser nebst dem Saft von einer Zitrone und einem Viertelschoppen Wein in den bereits erkalteten Stand gemengt, letzterer auf's Feuer gesetzt, unter fortwährendem leichten Rühren einigemal aufgekocht, und sodann genau bedeckt an einen warmen Ort gestellt, wo er sich nach einer halben Stunde geschieden und zusammengezogen haben, und durch eine über einen Stuhl gespannte Serviette oder einen Filzhut gegossen wird. — Zu Cremen kann die Gélatine auch ohne vorhin geklärt zu sein verwendet werden, man darf aber bei der Auflösung dann zu drei Loth nur einen Schoppen Wasser nehmen, indem die Creme bei zu viel Stand sehr geschwächt würde.

1792. Bereitung und Klären des Kälberstandes.

Sechs Kälberfüße werden von den Rohrbeinen abgezogen, dann verhauen, gewaschen und mit so viel frischem Wasser zum Feuer gestellt, daß es ungefähr handhoch darüberhin steht. Beim Aufkochen schäumt man fleißig ab. Alsdann wird das Kastrol vom starken Feuer zurückgezogen, Obiges ganz langsam drei bis vier Stunden bis auf die

Hälfte herab eingekocht, hernach durch ein Tuch gegossen, und zum Erkalten gestellt. Das oben bestandene Fett nimmt man nun rein ab, gibt den Stand bis auf den Satz in ein Kastrol nebst vier mit einem Schoppen Wasser verklopften Eiweiß, dem Saft einer Zitrone und einem Viertelschoppen Wein, kocht das Ganze auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren einigemal auf, und läßt es dann gut bedeckt eine halbe Stunde an einem warmen Ort stehen. Der Kälberstand wird jetzt durch eine an die vier Füße eines umgekehrten Stuhls gespannte Serviette gegossen, und zu weiterem Gebrauch aufbewahrt.

1793. Bereitung des Schwartenstandes.

Drei Viertelpfund Schwarten werden gewaschen, in ein Kastrol gethan, und mit so viel kaltem Wasser übergossen, daß es handhoch darübersteht. Nun stellt man das Kastrol auf's Feuer, schäumt beim Aufkochen fleißig ab, und kocht den Stand ganz langsam bis auf die Hälfte ein. Er wird dann durch ein Tuch oder Sieb abgegossen, zum Erkalten gestellt, und wie in voriger Nummer beschrieben geklärt.

Anmerkung. Zu Cremen kann man den Kälber- wie den Schwartenstand, ohne ihn zu klären, verwenden, er muß dann aber stärker eingekocht sein, und es soll wo möglich nur ein Schoppen genommen werden. Bei den helleren Cremen ist es jedoch rathsam, geklärten Stand zu verwenden, weil durch ungeklärten die Creme kein so reines Aussehen bekommen würden.

1794. Aufgelöste Cochenille.

Ein Loth Cochenille wird fein wie Staub gestoßen, und ein Quint Pottasche mit einem halben Schoppen kochendem Wasser überschüttet und bei Seite gestellt. Nun setzt man die Cochenille in einer kleinen Pfanne mit einem Schoppen Wasser auf's Feuer, kocht sie bis zur Hälfte ein, und rührt dann anderthalb Loth präparirten Weinstein und ein Loth gebrannten Alaun darein. Hernach wird ein Viertelpfund Zucker geklärt (Nr. 1689) und zum Breitlauf (Nr. 1690) eingekocht, und solcher nebst der Pottasche, von der das Was-

ser bis auf den Satz abgegossen wurde, an die Cochenille gerührt. Man läßt das Ganze alsdann noch eine Viertelstunde dicker einkochen, worauf es durch ein nasses Tuch gepreßt und das Durchgelaufene in Gläsern aufbewahrt wird.

1795. Aufgelöste Cochenille auf andere Art.

Vier Loth Cochenille wird im Mörser fein wie Mehl gestoßen und gerieben, dann in einem kupfernen unverzinnten Pfännchen mit einem Schoppen weichem Wasser (Flußwasser) eine Viertelstunde langsam gekocht, hernach in eine reine Porzellanschüssel gegossen, und zwei Loth gestoßene Cremortartari, ein Loth gebrannter Alaun und zwei Quint Saltartari daruntergerührt; letzteres muß aber zuvor wenigstens vier Wochen auf einem warmen Ofen gedörrt werden, indem sonst die Farbe bläulich würde. Nun werden noch zwölf Tropfen Holzessig unter die Farbe gerührt, was sie schön hochroth macht, alsdann sechs Loth gestoßener Zucker dazugegeben, die Cochenille durch ein leinenes Tuch gepreßt, in Flaschen eingefüllt, fest verpfropft, und an einem kalten Ort aufbewahrt. — Sollten bei langsamem Verbrauch weiße Fleckchen auf derselben entstehen, so werden diese mit einem spitzig gemachten kleinen Schwämmchen abgetupft, die Flaschen wieder zugepfropft, bis an den Hals in ein tiefes, mit kaltem Wasser gefülltes Geschirr gestellt, und auf's Feuer genommen, wo man sie nun fünf Minuten kocht, dann abstellt, nach gänzlichem Erkalten herausnimmt, abwischt und aufbewahrt. — Bei Bereitung dieser Farbe, welche besonders zum Färben klarer Sulzen, Geléen und Glasuren verwendet wird, darf man nie etwas Eisenhaltiges gebrauchen, weil sie sonst nicht schön roth, sondern violett würde.

1796. Ostereier.

Die Eier werden in frischem Wasser mit einer beliebigen Farbe hartgesotten, und zwar nimmt man, wenn man sie gelb haben will, dunkle Zwiebelschalen, wünscht man sie blau, Blauspäne, zum Rothfärben aber Brasilienspäne. Her-

nach werden die Eier in Wasser abgewaschen, dann abgetrocknet, noch heiß in aufgelösten Gummi (zu zwölf bis fünfzehn Eiern wird für drei Kreuzer mit anderthalb Schoppen lauem Wasser aufgelöst) getaucht, und nun auf ein ölbestrichenes Blech gelegt, damit sie von unten nicht ankleben. — Hierauf kann man, nachdem sie ganz erkaltet sind, mit Scheidwasser Namen, Devisen u. s. w. schreiben.

1797. Marmorirte Ostereier.

So viel man Eier zum Färben bestimmt, so viel werden Stücke Papier hergerichtet, diese müssen aber stets so groß sein, um das Ei gut hineinbinden zu können, dann werden dunkelbraune Zwiebelschalen in feine Streifchen geschnitten, und eben so viel Brasilienspäne so wie gleichviel Blauholz in kleine Stückchen zerbrochen oder zerrieben. Nun zieht man das Papier schnell durch's Wasser, legt es auf ein Brett oder einen Tisch, und übersäet es sofort mit so viel von obigen drei untereinandergemengten Farbstoffen, als man leicht mit drei Fingern nehmen kann. Hierauf wird alsdann ein reines Ei gelegt, dieß von oben auch besäet, das Papier sogleich sorgfältig herumgeschlagen, auf daß das Ei gleichmäßig mit den Farben besäet ist, letzteres jetzt mit Zwirnsfaden überbunden, und bei Seite gelegt. Sind alle auf diese Art eingebunden, so werden sie mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und hartgekocht, was in einer Viertelstunde geschieht, dann eines um das andere behutsam herausgenommen, in kaltes Wasser gelegt, aufgebunden, abgewaschen und abgetrocknet, das Ei, während es noch heiß ist, in dünn aufgelösten Gummi eingetunkt, und auf ein leicht mit Oel überstrichenes Brett oder Blech zum Abtrocknen gelegt. — Man darf nie mehr als ein Ei nach dem Absud in das kalte Wasser legen, denn nur dadurch, daß die Eier noch ganz heiß sind wenn man sie in Gummi taucht, werden sie schnell trocken.

1798. Ostereier mit Blumen.

Es werden wie in voriger Nummer in Stückchen Papier

oder auch in Leinwandläppchen Blümchen oder Blättchen geordnet, darüber die Eier und auf diese wieder Blümchen gelegt, erstere damit eingebunden, und sodann mit kaltem Wasser nebst Zwiebelschalen oder Brasilien- oder Blauspänen zum Feuer gesetzt und eine Viertelstunde hartgekocht. Nun wird ein Ei nach dem andern herausgenommen, in kaltes Wasser gebracht, aufgebunden, abgewaschen, abgetrocknet, gleich noch heiß in dünn aufgelösten Gummi getaucht, und auf ein ölbestrichenes Blech zum Trocknen gelegt.

1799. Ostereier mit Figuren.

Es wird für drei Kreuzer Gummi verstoßen, in ein Geschirr gethan, und, mit einem halben Schoppen lauem Wasser übergossen, so lange bei Seite gestellt, bis er gänzlich aufgelöst ist, was sechs bis acht Stunden Zeit erfordert. Nun werden reine, frische Eier in kaltem Wasser zum Feuer gebracht und hartgekocht, der Gummi dann umgerührt, damit kleine farbige Bildchen und Devischen, welche man zuvor ausgeschnitten hat, auf der verkehrten Seite vermittelst eines Pinselchens überstrichen, und nun ein Ei um's andere aus dem Wasser genommen, schnell mit einem Tuch abgetrocknet, und sogleich mit den ausgeschnittenen Bildchen belegt, nämlich so, daß, wenn die Stückchen sehr klein sind, man ungefähr fünf bis sechs auf ein Ei rechnet. Auf diese Art wird fortgefahren, bis die bestimmte Anzahl Eier verziert ist. — Man gebe wohl darauf Acht, daß das Ei beim Auflegen der Bilder gut abgewischt und noch ganz heiß sei, weil dadurch das Bild besser anklebt.

1800. Eiweiß zu Schnee zu schlagen.

Hiebei können nur frische Eier dienen. Nachdem sie leicht aufgeklopft sind, wird das Weiße sorgfältig auf einen großen Teller oder in eine Schüssel gegeben, und mit einer Schneeruthe oder in deren Ermangelung mit einer (gewöhnlich hölzernen) Gabel so lange hintereinander geschwungen, bis es ganz steif zu Schnee geworden ist, wo es gleich verbraucht werden muß, denn bei längerem Stehen gerinnt

solches. — Gut ist es, wenn einige Tropfen Zitronensaft oder ein Eßlöffel feiner Zucker zu dem Eiweiß gegeben und damit geschwungen wird, weil der Schnee dann weniger schnell gerinnt.

1801. Papierkapseln.

Man schneidet starke Papierbogen zu runder Form, und legt sie über den Boden eines Kastrols, auf eine Auflaufform oder ein sonstiges rundes, aufgeschlagenes Blech, welches so groß ist, als man die Kapsel wünscht. Das Papier wird nun niedergedrückt und rundum eingefaltet, alsdann zweifingerbreite Streifen geschnitten, so lang, daß sie um das Kastrol reichen, und solche mit dünner Mehlpappe überstrichen und um die Falten des Papiers gelegt, damit dieselben Haltung bekommen, worauf man die Kapsel vom Kastrol abnimmt, und zum Trocknen an einen warmen Ort stellt. — Verwendet man zu Torten, wenn mehrere Böden erforderlich und nicht so viele Geschirre bei der Hand sind.

1802. Papiermanschette.

Ein halber Bogen Schreibpapier wird in drei Theile der Länge nach zusammengefaltet, mit einer Scheere an beiden Seiten so nah wie möglich aneinander gut fingerbreit eingeschnitten, dann auseinander genommen und wieder dreitheilig zusammengebogen, doch von der andern Seite des Papiers, daß dadurch das Eingeschnittene bauschig dasteht. Auf diese Art bindet man die Manschette gewöhnlich um Schinken, Kalbsschlägel u. s. w. (Siehe Abbildung bei verziertem Schinken Taf. V. Fig. 30.) Sollen die Papiermanschetten zu Geflügel gebraucht werden, so schneidet man ein Papier nach einer obern Kaffeetasse rund aus, faltet es vierfach egal zusammen, schneidet solches ganz nah aneinander fingerbreit ein, macht es dann auf, und zieht es ganz leicht über eine Scheere, wodurch das Eingeschnittene sich ein wenig krümmt. Auf gleiche Weise können Tortenpapiere in beliebiger Größe ausgeschnitten werden.

Speisezettel.

Für acht Personen im Frühjahr.

a. feinerer.

Kräuter- oder Krebssuppe.
Sardellenbrödchen oder Rissolen.
Gebratenes oder gesottenes Rindfleisch mit Brunnenkresse- oder Radießchensalat und einer beliebigen pikanten warmen Sauce.
Gestürzter Spinat oder Spargeln mit Cotelettes.
Fricassirte Kalbsmilchlein mit Krebs oder eingemachte Tauben, beides in einer offenen Butterpastete.
Englischer Pudding mit Weinsauce oder holländischer Pudding mit Weinchocoladesauce.
Gefüllte junge Hühner oder gebackener Fisch mit grünem Salat und Eiern.
Mandelguß- oder Linzer Torte. Einige Teller klein Confekt.

b. einfacherer.

Suppe mit Kalbsmilchlein oder Suppe mit Brätklößchen.
Rindfleisch mit Radießchen und einer Häring- oder Zwiebelsauce.
Spinat mit gebackenen Eiern oder Kalbsschnitzchen.
Gefüllte Tauben oder gefüllte Kalbsbrust mit grünem Salat.
Saurer Rahmkuchen oder Blitztorte.

Abendessen.

Geschwungene Gersten- oder Eiergriessuppe.
Eingemachtes Kalbfleisch mit abgetriebenen Griesklößchen oder Fricandeau mit Macaronen.
Kalbsroulade oder gebackene junge Hühner, beides mit grünem Salat und Kirschencompot.
Gebrühter Auflauf oder aufgezogenes Mandelmus
Erdbeerkuchen oder Waffeln.

Für acht Personen im Sommer.

a. feinerer.

Suppe mit gebackenen Markklößchen oder französische Suppe.
Blau abgesottener Karpfen oder Forellen, beides mit Essig und Oel und einer Buttersauce.
Gebratenes Rindfleisch mit Kartoffeln.
Grüne Erbsen mit gelben Rüben oder Carfiol, beides mit Hirnbavesen oder gebackenen Kalbsmilchlein.
Schüsselpastete mit Kalbfleisch oder eine gerührte Pastete.
Reis- oder Nudelkuchen mit einer beliebigen Weinsauce.
Junge gebratene Enten mit Stachelbeercompot oder junger gebratener Kapaun mit Kopfsalat.
Johannisbeerkuchen mit Mandelguß oder Aprikosenkuchen. Klein Confekt.

b. einfacherer.

Suppe mit Butternocken oder Goldwürfelsuppe.
Rindfleisch mit Gurken und Senfsauce.
Grüne Bohnen mit gebackener Leber oder Kohlrabi mit gebackenen Kälberfüßen.
Gebratene Hühner oder Kalbsnierenbraten mit grünem Salat.
Beliebiger Kirschenkuchen oder Heidelbeerkuchen.

Abendessen.

Suppe mit Schmarollenklößchen oder Baumwollsuppe.
Cotelettes mit glasirten Kartoffeln oder eingemachte Tauben.
Gedünstete grüne Erbsen oder gedünsteter Salat, beides mit Croutonen besteckt.
Gebratener junger Indian oder gefüllte Kalbsbrust, beides mit grünem Salat und Aprikosencompot.
Omelette souflée oder aufgezogene Flädlein mit Mandelfülle.
Bisquittorte oder Hohlhippen mit Schlagrahm.

Für acht Personen im Herbst.

a. feinerer.

Rebhühnersuppe oder Suppe mit gebackenen Kohlnocken.

Römische Pastetchen oder gebackener Karpfen mit Remuladesauce.

Beefsteaks mit Kartoffeln oder Rindfleisch mit Sardellen und Speck mit einer Sardellensauce.

Gedünstete weiße Rüben mit Schweinscotelettes oder Wirsing mit Bratwürstchen.

Wandeln von Reis mit eingemachten Hühnern oder Rebhühnersalmi.

Milchreis auf englische Art mit Aprikosensauce oder Bisquitroulade mit einer Chaudeausauce.

Indian mit Aepfelcompot oder gebratener Hase mit Kartoffelsalat.

Trauben- oder Magdalenenkuchen. Klein Confect.

b. einfacherer.

Leberspätzchensuppe oder Suppe mit gebackenen Nocken.

Gesottenes Rindfleisch mit Bohnensalat und Gurkensauce.

Rothkraut mit gebackenen Bratwürstchen oder gefüllter Krautskopf.

Gebratene Gans oder gefüllte Kalbsbrust, beides mit Kartoffel- und Endiviensalat.

Beliebiger Zwetschgen- oder Aepfelkuchen.

Abendessen.

Reisschleim oder gefüllte Flädleinsuppe.

Blau abgesottene Forellen mit Sauce oder eingemachte Hühner.

Carfiol mit Parmesankäs oder gebackene Schwarzwurzeln.

Lerchen oder Krammetsvögel mit Reis oder Rehbraten mit italienischem Salat.

Zitronencreme oder Aepfelchalotte.

Chocoladetorte oder Törtchen von Brodtortenmasse.

Für acht Personen im Winter.

a. feinerer.

Braune Reissuppe oder Suppe mit gebackenen Erbsen.

Falsche Austern oder Pastetchen mit Wildpret.

Lendenbraten oder überzogenes Rindfleisch mit fricassirter Sardellensauce.

Sauerkraut und Pökelfleisch oder Winterkohl mit Kastanien und Bratwürstchen in Butterteig.
Maskirter Karpfen oder gedämpfte Gansleber mit Trüffelsauce.
Kapaun und Aepfel mit Butter oder gebratener Hirschziemer mit gestürztem Kartoffelsalat.
Alexander- oder Sauerkrauttorte. Klein Confekt.

b. einfacherer.

Suppe mit Fleisch- oder Griesklößchen.
Gesottenes Rindfleisch mit Essiggurken oder gedämpftes Rindfleisch mit Kartoffeln.
Bayerische Rüben mit Schweinscotelettes oder gefülltes Weißkraut.
Gefüllte Gans mit Kastanien oder gebeizter Schweinebraten mit Endivien- oder Kartoffelsalat.
Sandtorte oder Aepfelkrapfen.

Abendessen.

Sago- oder grüne Kernsuppe.
Eingemachte Kalbsmilchlein oder eingeschnittenes Reh- oder Hirschfleisch, beides in einer offenen Butterpastete.
Gedünstete Wildente mit Kartoffelcroquetten oder Fricandeau mit gesulztem Aepfelcompot.
Omelettes mit Confitüre oder Reisauflauf.
Punschtorte oder Bisquittörtchen.

Mittagessen für vierundzwanzig bis dreißig Personen.

Frische Austern mit Zitronen.
Falsche Schildkrötensuppe oder durchgeschlagene Hühnersuppe.
Rheinlanke oder Forellen, blau abgesotten, mit einer Buttersauce und Essig und Oel, und kleine Pastetchen mit weißem Ragout.
Englischer Braten mit Kartoffeln und gesottenes Rindfleisch mit gefülltem Kohl. Nebst sechs kleinen Tellern, als: I. Essiggurken. II. Meerrettig mit Zucker. III. Eingemachte Weichseln in Essig. IV. Remuladesauce. V. Me-

lonen mit Senf. VI. Nüsse, Wälschkorn und Zwiebelchen in Essig.

Gestürztes Gemüse mit Bratwürstchen und Rosenkohl mit gebackenen Kalbsmilchlein oder gebackenem Kalbshirn.

Kalbsköpfe mit brauner Sauce und Schnepfensalmi.

Gebratener Rehziemer mit italienischem Salat und gebratene Fasanen mit Aepfelchalotte.

Beliebige kalte Pastete und gesulztes Schwarzwildpret.

Dessert: Spanische Blättertorte und Macaronentorte. Gestürzte Reiscreme und Weingelée. Beliebiges Gefrornes und acht Teller klein Confekt. Frisches Obst oder in Weingeist eingemachte ganze Früchte.

Mittagessen für zwölf Personen an Fasttagen.

Schneckensuppe oder Suppe mit Fischklößchen.

Beliebiger blau abgesottener Fisch mit Essig und Oel.

Pastetchen mit Krebs und Fisch oder Croquetten von Fischfarce.

Sauerkraut mit Stockfisch oder Spinat mit Rahm mit Rühreiern.

Schwarzer Karpfen mit abgeschmälzten Nudeln oder gesalzener Krebspudding.

Dampfnudeln mit Vanillesauce oder Mandeln mit Brod und Confitüre und Chaudeausauce.

Beliebiger gebackener Fisch und gebackene Froschschenkel mit Salat.

Gekochte Krebse.

Dessert: Mandeltorte oder beliebiger Obstkuchen. Chocoladecreme. Klein Confekt.

Abendessen an Fasttagen.

Panade- oder Krebssuppe.

Abgeschmälzter Hecht mit kleinen Kartoffeln oder Eier auf Bücklingen.

Fischcotelettes mit Zitronen oder Laberdan mit Buttersauce.

Gebackener Karpfen oder gebackene Forellen, beides mit grünem Salat.

Aepfelstrudel oder Kartoffelauflauf.
Schwarzbrodtorte oder aufgelaufene Törtchen.

Gabelfrühstück für acht bis zwölf Personen.

Bouillon in Tassen mit geröstetem Brod.
Chaudeau mit Zwieback.
Zuckererbsen mit Cotelettes und gesottene Kartoffeln mit Butter.
Blau abgesottene Forellen mit fricassirter Sauce.
Französische Eierkuchen.
Croquetten von Kalbsmilchlein.
Kleine Pastetchen mit beliebigem Ragout.
Gebratener Kapaun oder gebratener Hase.
Kalte Plättchen, als: Schinken, Zungen, Salami, Sardellenbrödchen.
Kalte Pastete.
Polnische Torte oder Rindenkuchen.
Geschlagene Vanillecreme mit klein Confekt.

Vesperbrod.

Kaffee und Thee mit Hefenseelen, Apostelkuchen, Anisschnitten und Butterbrod.
Schinken, Zungen, aufgeschnittenes kaltes Wildpret, eingesetzte Forellen und verschiedene aufgeschnittene gute Würste.
Meringuentorte oder Meringuen.
Aepfelcompotkuchen und klein Confekt.

Theetisch.

Thee mit warmem Rahm und geschlagenem kalten Rahm.
Zwieback, geröstetes Brod, ganz fein geschnittenes Schwarzbrod mit Butter, Hefenbrezeln.
Gestürzte Vanillecreme mit kleinen Backereien, als: Mandelbogen, Hobelspänen, langen Butterbisquit und Thee-S.
Neapolitanische Torte.

Inhalts-Verzeichniß.

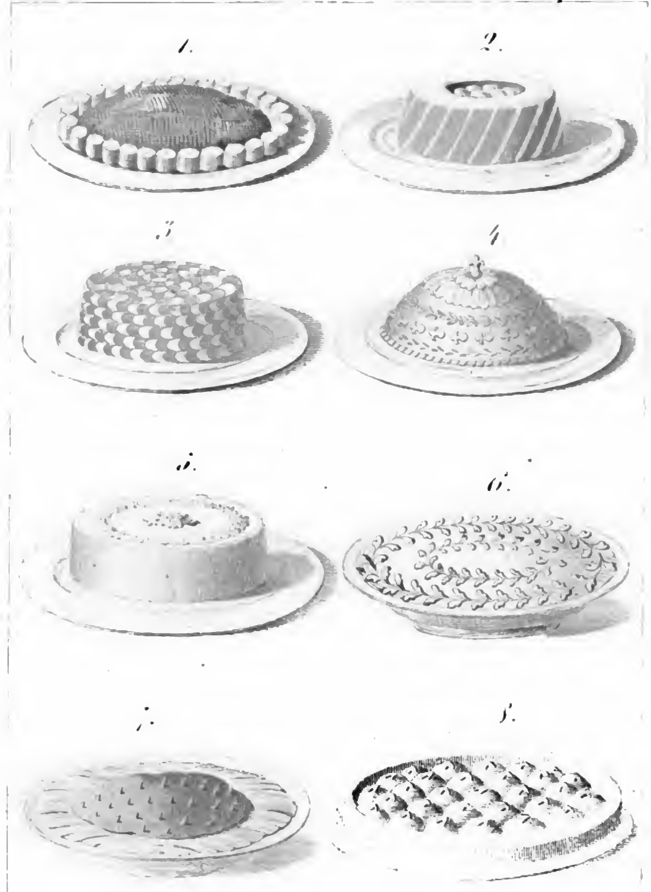
a. Allgemeine Uebersicht.

b. Alphabetisches Register.

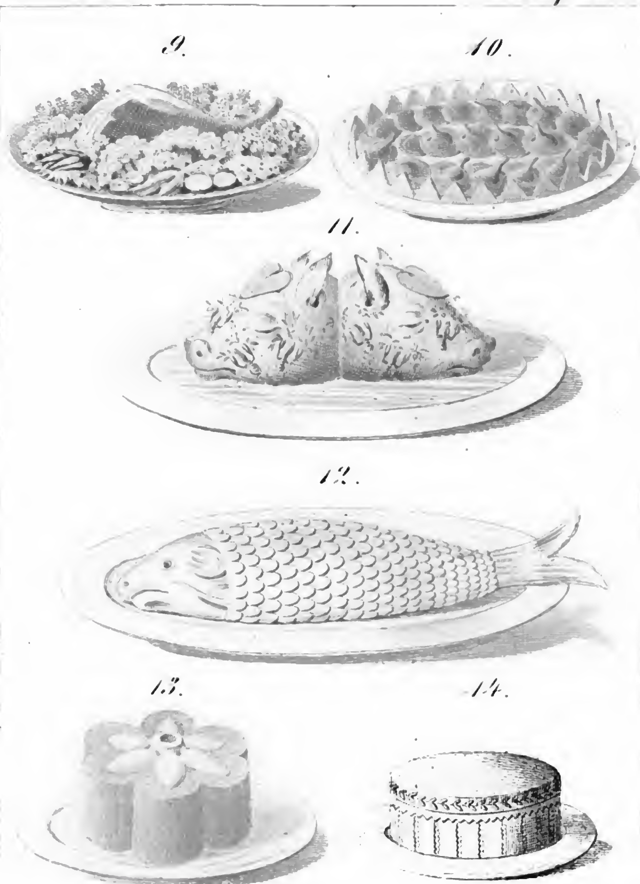
Die mit * bezeichneten Gegenstände sind abgebildet.

Inhalts-Verzeichniß.

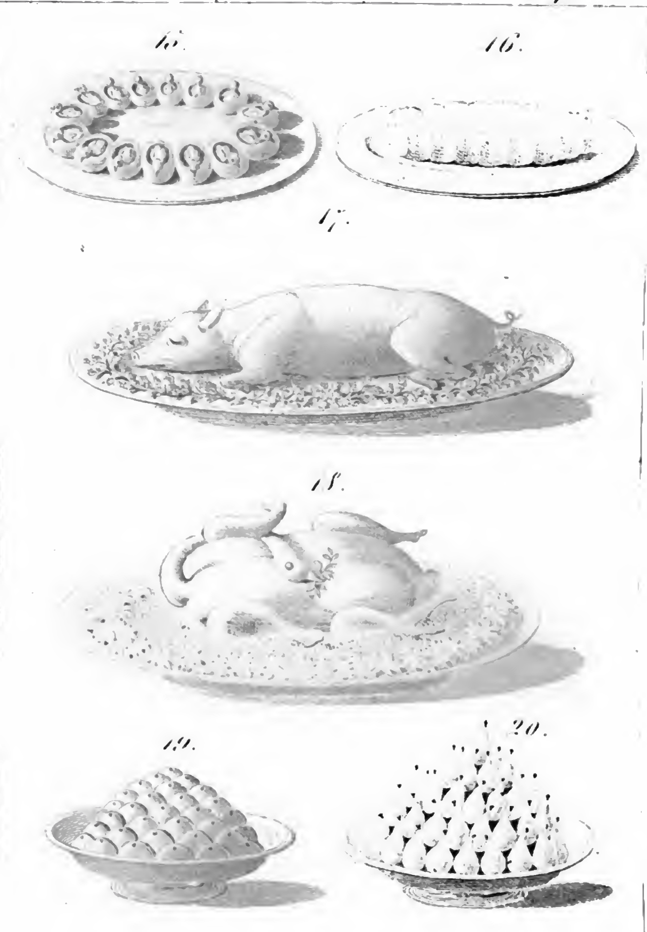
Druck von J. P. Himmer in Augsburg.



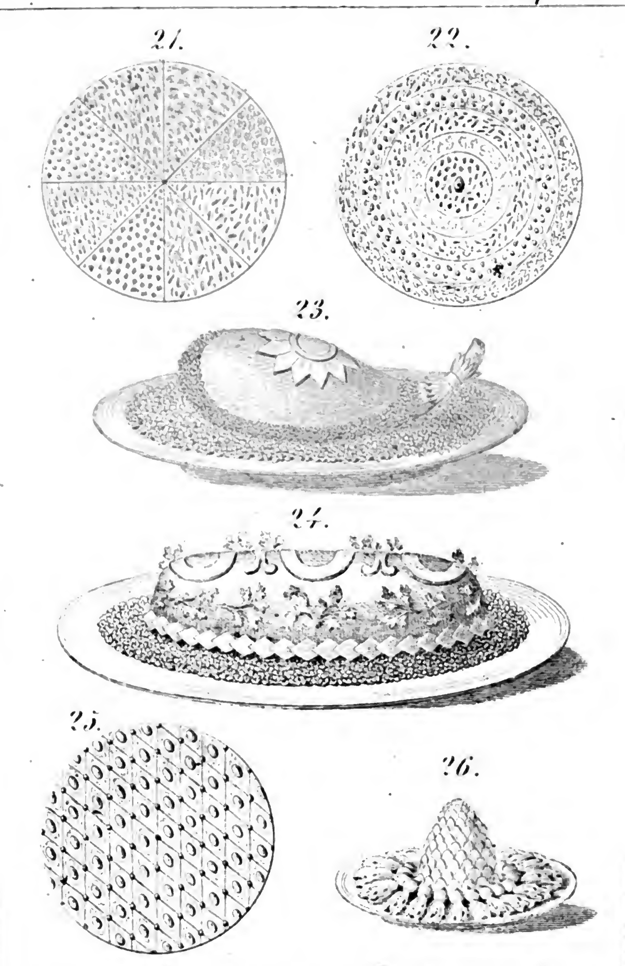
1. Rindfleisch mit gefülltem Kohl. 2. Gestürzter Spinat. 3. Gestürztes Gemüse. 4. Pastete von Tauben. 5. Kastrolpastete mit Maccaroni. 6. Schüsselpastete mit Kalbfleisch. 7. Fricandeau mit Maccaroni. 8. Fricassirte Kalbsmilchlein mit Krebs in einer offenen Butterpastete.



9. Gedünsteter Hammelsschlegel mit Gemüsen. 10. Rebhühner-Salmi. 11. Kalbsköpfe mit brauner Sauce. 12. Maskirter Karpfen. 13. Chocoladepudding. 14. Reisauflauf mit Teigrand.



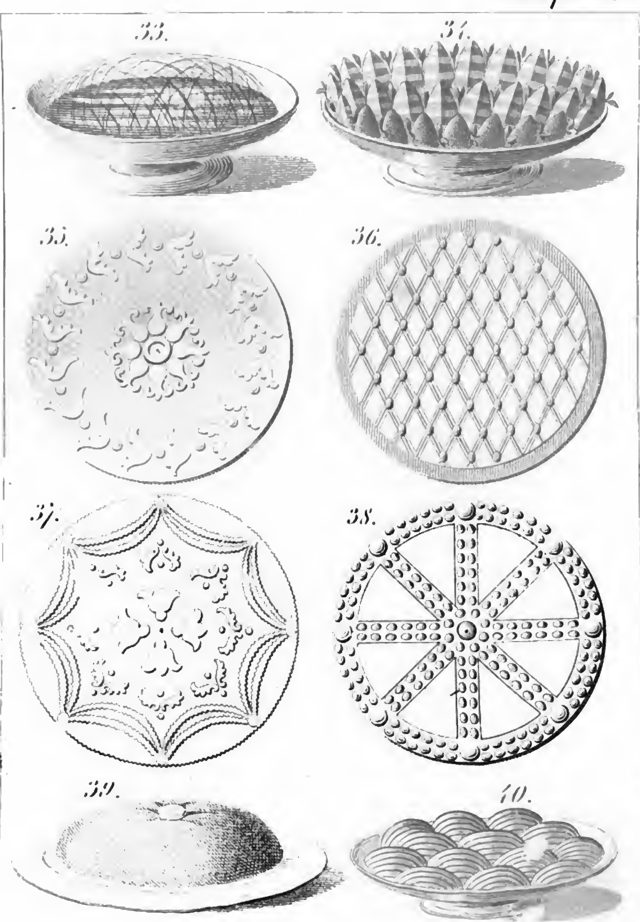
15. Lerchen in Kästchen. 16. Gebratene Kalbs=roulade. 17. Gebratenes Spanferkel. 18. Gesulzter gefüllter Indian. 19. Gesulztes Aepfelcompot. 20. Birnencompot.



21. Jtalienischer Salat. 22. Jtalienischer Salat. 23. Gesulzter gefüllter Kalbsschlegel. 24. Gesulztes Schwarzwildpret. 25. Fischsalat. 26. Radiesschen mit Butter.

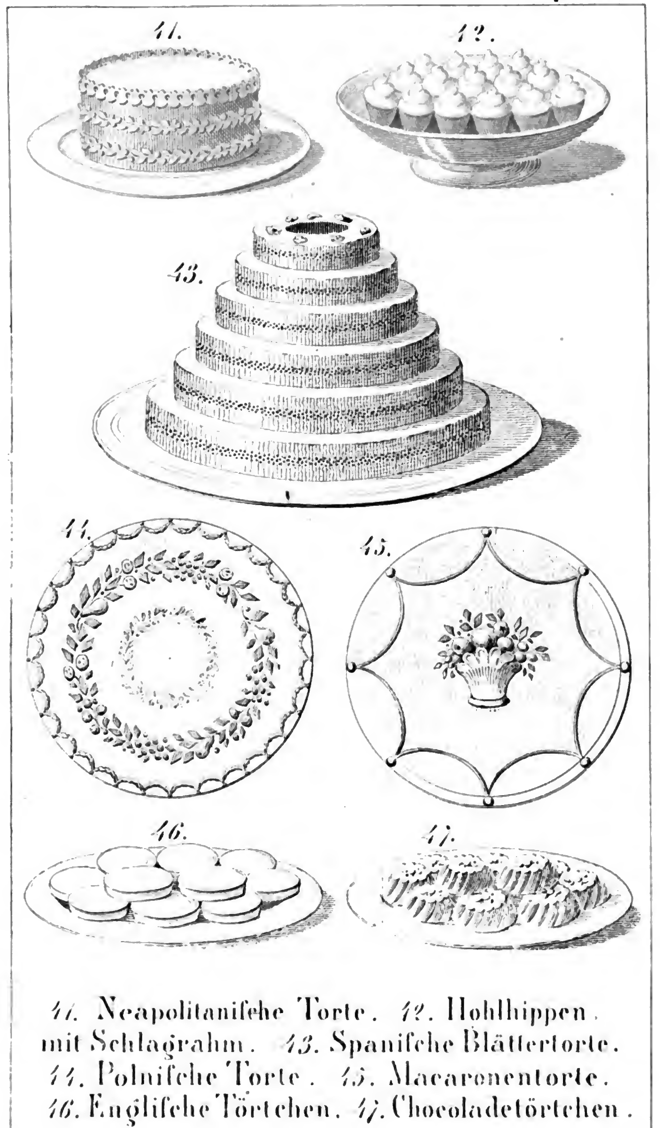


27. Karpfen in Aspic. 28. Forellen in Magnonaisesauce. 29. Gesulzter gefüllter Wildschweinskopf. 30. Verzierter Schinken. 31. Forellen in Aspic in runder Form. 32. Forellen in Aspic in Melonenform.

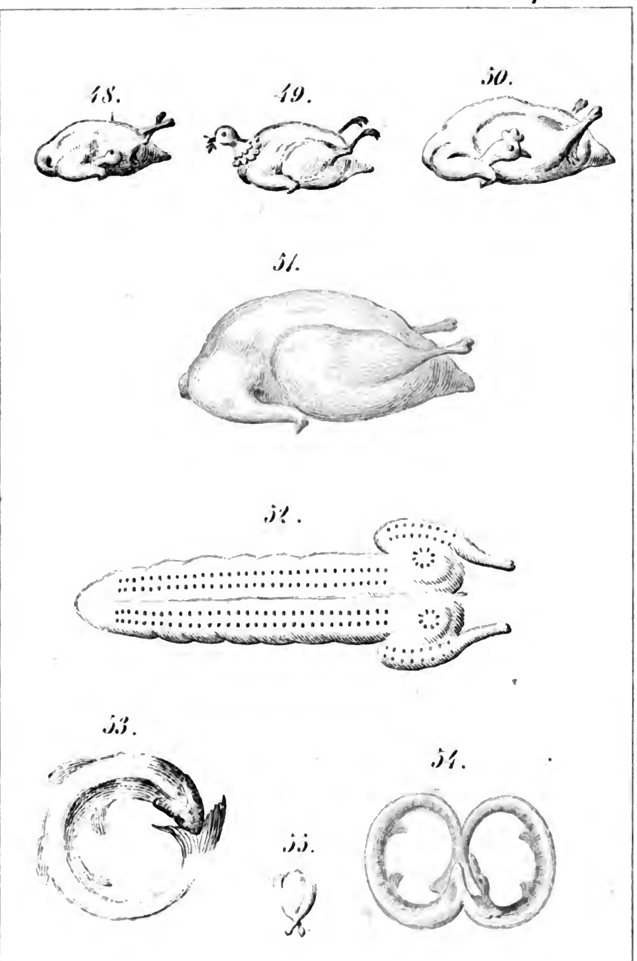


33. Geſchlagene Vanillecreme mit einer Goldhaube. 34. Gefüllte Orangen. 35. Kirſchenkuchen mit ausgeſtochenem Blätterteig. 36. Linzer Torte. 37. Mandelgußtorte. 38. Flache Meringuentorte. 39. Apoſtelkuchen. 40. Umgeſtürzte Butterkräpfchen.

Taf: VII.

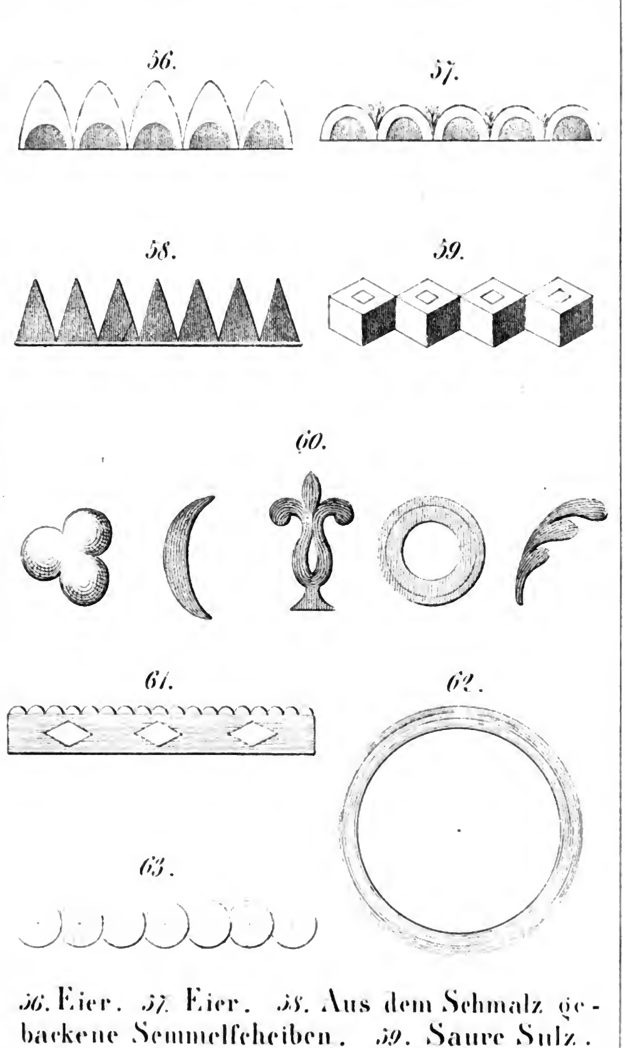


41. Neapolitaniſche Torte. 42. Hohlhippen mit Schlagrahm. 43. Spaniſche Blättertorte. 44. Polniſche Torte. 45. Macaronentorte. 46. Engliſche Törtchen. 47. Chocoladetörtchen.



48. Schnepfe. 49. Rebhuhn. 50. Huhn. 51. Gans. 52. Hafe. 53. Fifch. 54. Forelle, zum Backen. 55. Frofchfchenkel.

Verzierungen der Schüſseln. *Taf: IX.*



56. Eier. *57.* Eier. *58.* Aus dem Schmalz gebackene Semmelſcheiben. *59.* Saure Sulz. *60.* Butterblümchen. *61.* Nudelteig. *62.* Kranz von Butterteig. *63.* Rüben und Kartoffeln.

de la Haye



